

طرق حفظ الأطعمة

المُجمّعات
(الديب فريزر)

أَيْمَن الشَّرْبِينِي



دار المعارف



طرق حفظ الأطعمة

المُجمّعات

(الديب فريزر)

أَيْمَنُ الشَّرْبِينِي

الطبعة الثانية



دار المعارف

البَابُ الأولُ

أسباب التسمم الغذائي

البكتريا

البكتريا وتعرف أيضا بالجراثيم أو الكائنات الحية المجهرية وهى عبارة عن كائنات حية غاية فى الصغر بحيث لا يمكن رؤيتها بالعين المجردة بل يمكن مراقبتها بواسطة الميكروسكوبات.

البكتريا ذات بناء بسيط جدا وهى تتكون من خلية واحدة بينما يتكون جسم الإنسان (أو الحيوان أو الحشرة الصغيرة جدًا) من ملايين الخلايا التى لا يمكن إحصاء عددها.

ولكى نأخذ صورة كاملة عن مدى صغر هذه الكائنات الحية لك أن تتخيل أن ما يقرب من مليون واحدة من البكتريا يمكنها أن تتجمع فوق رأس الدبوس، ومع ذلك فإنها تتواجد فى أنماط مختلفة وفى أشكال متنوعة، ولكن البكتريا المنتشرة فى الأغذية تكون عادة على شكل كروى (cocci) أو عصوى (bacilli) أو على شكل «حرف الواو» (vibrios).

كروية الشكل تقريبا



عصوية الشكل



على شكل عصى مقوسة
أو على شكل حرف الواو



الشكل رقم (١)

وتتواجد البكتريا في أى مكان .. في الهواء و على جلود أجسامنا و في الشعر و في الأنف أو الفم و في الأمعاء و في الأطعمة و في أجهزة ومعدات المطابخ و في تربة الحديقة أو الحقل و في الماء وبعضها متحرك يستطيع السباحة لمسافات بسيطة في السوائل المحيطة بها ولكن أغلبها ساكن لا يمكنه التحرك بذاته ولكنه ينتقل من مكان لآخر بواسطة اللمس المباشر.

النمو والتكاثر:

عندما تتوفر للبكتريا بعض الظروف الخاصة كوفرة الغذاء والماء ودرجة الحرارة المناسبة فإنها تبدأ على الفور في النمو والتكاثر، ولما كانت البكتريا تتكون من خلية واحدة فإنها تتكاثر بطريقة غاية في البساطة حيث تنمو إلى أقصى حد ممكن عن طريق امتصاص المواد البسيطة من الوسط المحيط وبعدها تنقسم إلى خليتين جديديتين متماثلتين تماماً.

وعند توافر الظروف السابقة من وفرة الغذاء ودرجة الحرارة المناسبة والرطوبة الكافية بصورة مثالية فإن الخلية البكتيرية الواحدة يمكنها أن تنقسم إلى اثنتين في حوالي عشرين دقيقة، بمعنى أن كل خلية بكتيرية يصبح عددها اثنتين بعد مرور عشرين دقيقة.. وهاتان الخليتان الجديدتان تشرعان على الفور في النمو والانقسام حيث تنقسم كل خلية منها إلى خليتين، والخصيلة النهائية هي وجود عدد 4 بكتريا بعد مرور عشرين دقيقة أخرى (أى بعد مرور 40 دقيقة من البداية)، وبعد مرور ساعة واحدة يصبح العدد ثمانية وهكذا بمرور خمس أو ست ساعات يصبح لدينا الآلاف من البكتريا.

راجع الجدول التالى لتدرك مدى السرعة التى يمكن بها للبكتريا أن تنتشر في المادة الغذائية في حالة توافر الظروف المناسبة.

جدول رقم (١)

٦٠ دقيقة	٤٠ دقيقة	٢٠ دقيقة	
٨	٤	٢	
٦٤	٣٢	١٦	١ ساعة
٥١٢	٢٥٦	١٢٨	٢ ساعة
٤٠٩٦	٢٠٤٨	١٠٢٤	٣ ساعة
٣٢٧٦٨	١٦٣٨٤	٨١٩٢	٤ ساعة
٢٦٢١٤٤	١٣١٠٧٢	٦٥٥٣٦	٥ ساعة

من الدراسة السابقة يتبين أنه عند توافر الظروف المثالية فإنه يمكن لحلية بكتيرية واحدة أن تتضاعف ليصبح عددها ٢٦٢١٤٤ خلال ٦ ساعات فقط. وعند تواجد كميات وفيرة من غذاء ذى نوعية مناسبة فإن معظم البكتيريا تستمر في النمو والتضاعف، ولكن لا يخلو الأمر في معظم الأحيان من موت الكثير من البكتيريا بدلا من تكاثرها.

البكتيريا المُمرضة:

من حسن الحظ أن أنواعا قليلة فقط من آلاف أنماط البكتيريا المنتشرة تعتبر مسؤولة عن ظهور الحالات المرضية وهي تعرف بالبكتيريا المُمرضة.

بعض البكتيريا المُمرضة (بكتيريا ضارة) يمكنها أن تنمو وتتضاعف بأعداد كبيرة وبذلك تتسبب في إتلاف المادة الغذائية بحيث تصيب من يتناولها بأعراض مرضية، ولكن البكتيريا لا يمكنها أن تتسبب في ظهور هذه الأعراض المرضية إلا بعد تكاثرها في المادة الغذائية بأعداد كبيرة... والواقع أنه يمكن ابتلاع أعداد قليلة من معظم أنواع البكتيريا المُمرضة دون الخوف من حدوث أى آثار مرضية.

البكتيريا المُعايشة:

البكتيريا المُعايشة هي التي تعيش في منطقة من الجسم دون أن تتسبب في إحداث

أى ضرر، ولكن البعض منها يتسبب في ظهور حالات مرضية عند انتشارها في مناطق أخرى من الجسم غير التي اعتادت التعايش فيها.

البكتريا المُتَلَفَة :

بعض أنواع البكتريا يمكنه إتلاف الأغذية ولكن لدرجة لا تتسبب في إحداث أعراض مرضية لمن يتناولها، فيرجع ما نلاحظه أحيانا من وجود غشاء مخاطي (الزج) على سطح اللحوم إلى نمو هذه الأنواع من البكتريا المتلفة، ولكن الأمر لا يصل إلى درجة إحداث حالة تسمم للشخص المتناول لهذه اللحوم، والتغيير الحادث في رائحة اللبن المبستر ومظهره يعود أحيانا إلى تأثير المواد الناتجة عن نشاط البكتريا المتلفة، ولكنها عادة ليست من النوع الضار.

البكتريا المفيدة :

معظم البكتريا تؤدي وظائف ناعمة وضرورية لإتمام بعض العمليات والصناعات مثل :

- ١ - صناعة الجبن والزبادى.
- ٢ - إنتاج بعض المضادات الحيوية والفيتامينات.
- ٣ - إنتاج السماد من تحلل المواد النباتية.

المتطلبات الأساسية لنمو البكتريا المسببة لإتلاف الطعام

تحتاج البكتريا لنموها وتكاثرها إلى توافر أربعة متطلبات أساسية وهي الحرارة والغذاء والرطوبة ومرور مدة زمنية مناسبة.

أولاً - الحرارة:

تعتبر درجة الحرارة العادية 37°C (98.6 فهرنهايت) هي أنسب الدرجات لمعيشة البكتريا المتسببة في إتلاف المادة الغذائية، فعند هذه الدرجة تزداد قابلية البكتريا للنمو والتضاعف إلى أعلى معدل.

وبارتفاع درجة الحرارة عن 37°C (98.6 فهرنهايت) إلى 50°C (122 فهرنهايت) ينخفض معدل النمو بشكل سريع، وعند ارتفاع درجة الحرارة إلى أعلى من 50°C فإن القليل جداً من البكتريا يمكنه الاستمرار في النمو، وعندما تواصل درجة الحرارة ارتفاعها حتى تصل إلى حدود 63°C (145 فهرنهايت) أو أكثر فإن البكتريا تموت وتتوقف درجة الحرارة والزمن اللذان لقتل البكتريا على عدة عوامل أهمها نوعية المادة الغذائية ونوع البكتريا المنتشرة بها، وكمثال لذلك فإنه يكفي لقتل البكتريا في الماء أن يستمر غليان الماء (100°C) لمدة دقيقة أو دقيقتين.

وعند انخفاض درجة الحرارة عن 37°C إلى 15°C تستمر البكتريا في التكاثر وفي نفس الوقت ينخفض معدل التضاعف كلما استمرت درجة الحرارة في الانخفاض. ومن ناحية أخرى فإن البكتريا لا تموت من تأثير انخفاض درجة الحرارة كما أنها لا تموت حتى في الأغذية المجمدة ولكنها تظل في حالة سكون دائم، وهذا يعني أنها ما زالت حية إلا أن عملياتها الحيوية من نمو وتكاثر تتوقف لحين عودة الظروف المناسبة.

ومن حسن الحظ أن البكتريا المُمرضة (المسببة للمرض) لا تنمو عند درجات الحرارة المنخفضة للتلاجة المنزلية (١ إلى ٤°م) ولكن يمكن لبعض أنواعها أن ينمو ويتكاثر ببطء عند هذه الدرجات المنخفضة، وعلى ذلك فبمجرد خروج الأغذية من المبردات والبلد في انصهار الثلج المتراكم عليها تبدأ البكتريا على الفور في النمو والتكاثر.

والجدير بالذكر أن انخفاض درجة الحرارة لا يؤدي إلى قتل البكتريا، حتى «الديب فريزر» لا يستطيع أن يؤدي هذه الوظيفة؛ لأن كلاً من البكتريا المُمرضة أو المتلفة يمكن أن تظل حية في حالة سكون دائم داخل الديب فريزر، وبمجرد تعرضها للهواء الجوى وانصهار الثلج المتراكم عليها تبدأ البكتريا على الفور في النمو والتكاثر.

وفي أيام الصيف الحارة يمكن أن ترتفع درجة الحرارة في المطابخ رديئة التهوية إلى ٣٠-٤٠°م (٨٦-١٠٤ فهرنهايت) وهي درجة حرارة مناسبة جداً لنمو البكتريا وتضاعفها بسرعة عالية، ولهذا السبب ننصح بعدم الاحتفاظ بالأغذية في هذه المطابخ لفترة زمنية طويلة، كما يجب الانتهاء من عمليات إعداد الطعام للطهى في هذه المطابخ رديئة التهوية في أسرع وقت ممكن والمبادرة إلى تخزينها في المبردات لحين الحاجة إليها.

ثانياً - الغذاء:

تحتاج البكتريا، شأنها شأن كل الكائنات الحية، إلى الغذاء وهي تعيش وتتكاثر في المواد الغذائية خاصة الغنية بالبروتينات والتي تحتوى على نسبة عالية من الرطوبة. وفيما يلى قائمة بمواد غذائية كثيرة التداول وفي نفس الوقت تتميز بسرعة نمو البكتريا فيها:

- ١ - اللحوم: الطيور الداجنة - منتجات اللحوم («الفتائر المحشوة باللحم المفروم» - العجائن - السجق).
- ٢ - مرق اللحوم: صلصة مرق اللحوم، الأطعمة المطهية بالغلى البطيء الصلصات.

٣ - اللبن: القشدة - منتجات تشتمل على البيض (الكستردة، الجاتوهات). وفيها يلى قائمة بمواد غذائية تنمو فيها البكتريا المسببة للتسمم الغذائى ببطء:

- ١ - الأطعمة الحمضية (مرق المخلات، الفواكه الحمضية).
- ٢ - الأغذية التى تتميز بارتفاع تركيز الملح فيها (اللحوم المملحة، البسطرمة، الأنشوجة، الرنجة، الزيتون).
- ٣ - الأغذية المحتوية على تركيزات عالية من السكر (المربات، الشرابات).
- ٤ - الأغذية الدهنية (الزبد، زيوت الطهى، الاسماك الدهنية).
- ٥ - الأغذية الجافة (البسكويت، الدقيق).

ثالثاً - الرطوبة:

تحتاج البكتريا إلى توافر الرطوبة والواقع أن معظم الأطعمة تحتوى على مقدار من الماء يكفى لنمو البكتريا، ولكن الأغذية المجففة مثل اللبن البودرة مسحوق الشورية المجففة ومسحوق البيض المجفف لا تشجع على نمو وتكاثر البكتريا فتظل فى المنتجات المجففة حية ولكنها تقبع فى حالة سكون دائم (أى لا تنمو ولا تتكاثر) ولكن بمجرد إذابتها فى الماء تنشط البكتريا الكامنة فيها وتعاود النمو والتكاثر، ولهذا السبب ننصح دائماً بتخزينها فى الفريزر فور تخفيفها بالماء.

رابعاً - الوقت:

سبق أن عرفنا أنه عند توافر الغذاء والماء ودرجة الحرارة المناسبة (٣٧°م) تنقسم البكتريا إلى خليتين كل ٢٠ دقيقة.

عندما تكون المادة الغذائية ملوثة بأعداد قليلة من الميكريا فلا خوف فى هذه الحالة من ظهور حالات مرضية، ولكن عند الاحتفاظ بهذه الأطعمة لفترة زمنية طويلة مع توافر الظروف المناسبة من رطوبة وحرارة تتزايد البكتريا بأعداد كبيرة تسبب فى تلوث المادة الغذائية.

عند الإسراع في تناول الأطعمة عقب الانتهاء من إعدادها مباشرة أو عقب طهيها فإن هذا الإجراء يقلل بصورة كبيرة من خطر التعرض للتسمم الغذائي بسبب تناول مواد غذائية ملوثة بالبكتيريا.

البكتريا الهوائية واللاهوائية:

تختلف البكتريا من نوع لآخر بالنسبة لاحتياجاتها الهوائية، فالكثير منها يحتاج إلى كميات كبيرة من الهواء لإتمام عمليات النمو والتكاثر وهذه تعرف بالبكتريا الهوائية، والبعض الآخر لا يحتاج لوجود الهواء ويمكنه إتمام عمليات النمو والتكاثر بمعزل عن الهواء وهذه تعرف بالبكتريا اللاهوائية.

التحوصل «التجثر»:

عندما تكون الظروف الهوائية لنمو البكتريا وتكاثرها مناسبة تعرف عندئذ بأنها تعيش في الحالة الخضرية ويمكن القضاء عليها بسهولة وهي في هذه الحالة إما بالحرارة أو باستخدام الكيماويات.

وعندما تكون الظروف غير مناسبة لنمو وتكاثر البكتريا يمكن لبعض أنواع البكتريا أن تعيش في صورة أخرى تعرف بالتجثر أو التحوصل، والحوصلة عبارة عن جسم مستدير يتكون داخل الخلية البكتيرية يعقبة انحلال لبقية الخلية وتبقى الحوصلة بمفردها على قيد الحياة.

ويمكن لهذه الحوصلة أن تقاوم درجات الحرارة العالية جداً والكيماويات عالية التركيز التي يمكنها القضاء بسهولة على البكتريا وهي في حالتها الخضرية، ويمكن لهذه الحوصلات أن تبقى حية لمدة تزيد عن خمس ساعات في الماء المغلي وبناء عليه لا يمكن القضاء عليها بوسائل الطهي العادية.

وتتكون الجراثيم «الحوصلات» أيضاً عند انخفاض نسبة الرطوبة بدرجة كبيرة ويمكن لها أن تبقى حية لعدة سنين بدون غذاء أو ماء ولكنها بمجرد توافر الظروف المناسبة اللازمة لنموها تعود الجراثيم إلى الحالة الخضرية وتعاود النمو والتكاثر.

التسمم الغذائى

التسمم الغذائى عبارة عن مرض ينشأ نتيجة تناول مواد غذائية ضارة، وأهم أعراضه التقيؤ - الإسهال - مغص مؤلم بالأمعاء، ويعتبر التقيؤ والإسهال هما وسيلة الدفاع الطبيعية التى يتخذها الجسم للتخلص من المواد الضارة وطردها خارج القناة الهضمية وبذا تتجنب سريان هذه المواد المهلكة فى مجرى الدم، ولكن عند تسرب بعض المواد الغذائية المسممة إلى مجرى الدم فإنها تتسبب فى إحداث أعراض مرضية تصيب الجسم كله، وتتنوع هذه الأعراض بشكل كبير وفقا لنوع البكتريا المسببة لتلوث المادة الغذائية.

فترة الحضانة:

وهى الفترة الزمنية التى تمرّ بين دخول المادة الغذائية الملوثة إلى الجسم وبين ظهور أول أعراض المرض.

وفى حالات الإصابة المرضية بسبب تناول مادة غذائية ملوثة بالبكتريا فإن الإمام بمدة الحضانة يساعد كثيرا فى معرفة نوع البكتريا المسببة للتسمم الغذائى. بعض أنواع البكتريا يتميز بفترة حضانة طويلة نسبيا (أكثر من يومين) بينما تنتشر أنواع أخرى من البكتريا ذات فترة حضانة قصيرة (٢٤ ساعة) تظهر بعدها أول أعراض التسمم.

وبالإضافة إلى ما سبق فإن الفترة الزمنية التى تستغرقها فترة الحضانة تتوقف أيضا على عدد البكتريا، فعندما يكون الغذاء ملوثا بأعداد كبيرة من نوع معين من البكتريا تصبح فترة الحضانة قصيرة جدًا بالنسبة للحالات التى تكون فيها أعداد البكتريا قليلة.

مدة المرض:

مدة المرض هي الفترة ما بين ظهور أول علامات التسمم الغذائي وبين التخلص تمامًا من آخر وحدات البكتيريا المسببة للمرض، وعند الإحساس بزوال كل الأعراض المرضية للتسمم الغذائي فهذا لا يعنى خلو القناة الهضمية من البكتيريا الضارة ولكنه يشير إشارة واضحة إلى تناقص أعداد البكتيريا المنتشرة بالجهاز الهضمي إلى الحد الذي لا يكفى لإحداث المرض.

حالات التسمم الغذائي:

توجد ثلاثة أنماط رئيسية للتسمم الغذائي:

١ - التسمم الغذائي البكتيري:

وفيها يصبح الغذاء مسماً بسبب سوء التخزين الذي يسمح بتلوث المادة الغذائية بالبكتيريا ونظراً لظروف التخزين الرديئة تصبح الفرصة سانحة لنمو وتكاثر البكتيريا بأعداد كبيرة، وهذا الأمر يمكن معالجته عند الإلمام الجيد بطرق التخزين الصحية للمواد الغذائية في المبردات (راجع الجزء الثاني من الكتاب).

٢ - التسمم الغذائي الكيميائي:

يصبح الغذاء مسماً بسبب تلوثه بالكيمائيات، وكثيراً ما يحدث هذا التلوث أثناء فترة إعداد الغذاء أو الطهي أو التخزين، وتعزى معظم حالات التسمم الغذائي الكيميائي إلى الإهمال أثناء إعداد الطعام سواء في المنزل أم في مصانع تجهيز وتعبئة المواد الغذائية؛ ولهذا السبب يجب الحرص عند تخزين المواد الغذائية بحيث تظل بعيدة عن المبيدات الحشرية والعطور والمنظفات وأدوات التعقيم. كما يجب المحافظة على سلامة الأوعية المستخدمة في تعبئة مثل هذه المواد السامة بحيث نضمن عدم تسربها واختلاطها بالمادة الغذائية.

والواقع أنه توجد تعليمات مشددة لجميع مصانع تعبئة وتخزين المواد الغذائية

باتخاذ كل وسائل الحرص الواجبة التي تمنع اختلاط المبيدات الحشرية وغيرها من الكيماويات بالأطعمة المختلفة علاوة على وجود لوائح وقوانين تنظم استخدام المواد الملونة الصناعية والمواد الحافظة التي تضاف لبعض المواد الغذائية أثناء تعبئتها.

٣ - التسمم الغذائي بتناول نباتات سامة:

بعض النباتات تتميز بطبيعتها باحتوائها على مواد ضارة تسبب في تسميم المادة الغذائية ومن أمثلتها نبات الشوكران، ونبات الجاريفون، وحشيشة ست الحسن، وأوراق الراوند.

أنماط مختلفة من البكتريا المسببة للتسمم الغذائي:

البكتريا المسببة للتسمم يمكنها تلويث المادة الغذائية بإحدى الوسائل التالية:

١ - إفراز مواد سامة:

تنتج بعض أنواع البكتريا سموما أثناء عمليات نموها وتكاثرها في المادة الغذائية، وتعرف السموم الصادرة من الخلية البكتيرية بالسموم الخارجية، وهذه السموم القدرة على الاختلاط بسهولة بالغة بالوسط المحيط كما يمكنها الانفصال بنفس السهولة عن الخلية البكتيرية. ويجب الإدراك بأن هذه السموم الخارجية لا يمكن اعتبارها خلايا حية ولكنها في الحقيقة عبارة عن مواد سامة يمكن إتلافها بالتسخين وفي بعض الأحيان يتطلب إتلاف هذه المواد السامة رفع درجة الحرارة لدرجات عالية تفوق بكثير درجات الحرارة اللازمة لقتل البكتريا نفسها، وبناء على هذه المعلومة فمن الواجب اتخاذ جانب الحيطة والحذر عند تسخين الغذاء الملوث بهذه السموم ذلك لأن الاكتفاء بالتسخين لدرجات الحرارة العادية يكفي في الحقيقة لقتل البكتريا فقط، في هذه الحالة يصبح تناول هذا الغذاء خطراً وضاراً بالصحة بصورة بالغة إذ أنه بالرغم من الانتهاء من قتل ما قد تحتويه هذه الأطعمة من بكتريا إلا أن هذه الحرارة العادية لا يمكنها تحطيم السموم، وعليه يجب الارتفاع بدرجة الحرارة والاستمرار في التسخين لمدة طويلة تكفي لقتل البكتريا، وفي نفس

الوقت تكفى لتحطيم السموم الناتجة عن النشاطات الحيوية المختلفة لهذه البكتريا الضارة من نمو وتكاثر وخلافه.

ولزيادة الإيضاح نضرب المثال التالى:

يمكن القضاء على البكتريا المنتشرة بحالتها المخضرية فى الماء بالاستمرار فى الغليان لمدة ١-٢ دقيقة، أما السموم الخارجية الناتجة من هذه البكتريا فتحتاج لغليان الماء لمدة ٣٠ دقيقة حتى يمكن إتلاف تأثير هذه السموم.

وعادة ما تكون فترة الحضانة فى حالة السموم الخارجية قصيرة جداً حيث أن هذه السموم تتسبب فى إثارة المعدة بسرعة بالغة وغالباً ما يصاب المرء بحالات القيء عقب مرور ساعتين من تناول المادة الغذائية الملوثة بالبكتريا الضارة، ويعتبر القيء هو المؤشر الأساسى لهذا النمط من التسمم الغذائى ويكون عادة متبوعاً بإحساس بالغص مع الإصابة بالإسهال.

التسمم الغذائى المعدى:

يحدث هذا النوع من التسمم الغذائى بتأثير بكتريا حية، حقيقة أنها تنمو وتتضاعف فى الطعام ولكنها فى نفس الوقت لا ينتج عنها سموم خارج الخلية البكتيرية.

هذا النوع من البكتريا يتسبب فى تسميم المادة الغذائية بسبب احتوائها على مواد سامة توجد داخل الخلية البكتيرية وهذه تعرف بالسموم الداخلية، والواقع أن إنتاج هذه السموم يتوقف بمجرد موت هذا النوع من البكتريا.

وعند تناول مواد غذائية ملوثة بهذا النوع من البكتريا فإنها تقوم فى الحال بتثبيت نفسها فى القناة الهضمية، ويمكن تجنب ظهور أى أعراض مرضية لهذا النوع من البكتريا بتسخين المادة الغذائية لدرجة حرارة مناسبة ولمدة كافية حتى تموت البكتريا ويتحطم أيضاً ما بها من سموم داخلية.

فترة الحضانة للتسمم الغذائى المعدى تكون عادة طويلة، وأهم أعراض

الإصابة بهذا النوع من التسمم هي ارتفاع درجة الحرارة والصداع والإسهال والتقيؤ.

النوع الثالث:

ينتج هذا النوع من التسمم نتيجة الإصابة بنوع من البكتيريا تختلف عن السابقتين بأنها لا تفرز سمومها في المادة الغذائية قبل تناولها بواسطة الإنسان شأنها شأن النوعين السابقين ولكنها تفرز سمومها أثناء نموها داخل الأمعاء، وفترة الحضانة لهذا النوع تتراوح بين ٨-٢٤ ساعة، والأعراض المصاحبة للإصابة بهذا النوع من التسمم وجود مقص معوي وإسهال ونادراً ما يصاحب هذه الأعراض ظاهرة التقيؤ.

ما هي أعداد البكتيريا اللازمة لإحداث إصابة مرضية؟:

يحدث كثيراً أن يتناول المرء مواد غذائية ملوثة بكميات بسيطة من السموم الناتجة عن نشاط البكتيريا إلا أن هذه الأعداد البسيطة من البكتيريا لا تتسبب في إحداث أى أعراض مرضية.

والواقع أنه إذا قلَّ عدد البكتيريا عن مليون خلية فلا تتعرض صحة الشخص البالغ للخطر، أما بالنسبة للطفل أقل من عام أو المسنين أو المرضى فإن الضرر يحدث عندما يبلغ عدد البكتيريا حوالى ١٠٠,٠٠٠ خلية بكتيرية، وعلى هذا فيجب اتخاذ احتياطات أمنية زائدة عند تقديم الطعام لهذه النوعية من البشر.

البكتريا الممرضة

يمكن لأنواع قليلة من البكتريا أن تصيب الإنسان بالتسمم الغذائي وبالتالي إصابته بأعراض مرضية مختلفة، ومن المفيد أن نتدارس سويا كيف يمكن لهذه الأنواع من البكتريا التغلغل والانتشار داخل مطابخنا، وما هي الوسائل العلمية الصحيحة التي يجب اتباعها للقضاء عليها أو على الأقل تجنب انتشارها وتكاثرها في مأكولاتنا.

وسائل انتشار البكتريا الممرضة في المطابخ: أولاً - الأطعمة النيئة:

تنتشر البكتريا الممرضة في أمعاء أغلب الحيوانات والطيور الداجنة، وعند ذبحها وتكوييمها استعداداً للتصريف في لحومها بالبيع أو خلافة تكون الفرصة سانحة للبكتريا للانتشار والانتقال إلى سطح الذبيحة فتأخذ على الفور في النمو والتكاثر بسرعة شديدة ما لم نسارع في الحال بحفظ اللحوم داخل المبردات والحرص على بقائها تحت تأثير هذه الدرجات الحرارية المنخفضة طوال فترة تخزينها سواء في المجازر أو محلات بيع اللحوم أو في مطابخنا.

عند التأكد من اتباع جميع الاشتراطات الصحية عند تخزين اللحوم فإن البكتريا الملوثة لها تظل في حالة سكون، ولكنها سرعان ما تعاود النمو والتكاثر بمجرد نقلها خارج المبردات والتعرض لدرجة حرارة الغرفة العادية.

وأيما كان مصدر اللحوم وبالرغم من اتباع جميع الاحتياطات تظل اللحوم دائماً ملوثة بأعداد قليلة من البكتريا الممرضة والتي يمكن قتلها عادة أثناء إجراء عمليات الطهي، ومع ذلك يجب اتباع جميع وسائل النظافة والتأكد من سلامة الأشخاص

المسؤولين عن نقل اللحوم خوفاً من عودة تلوثها بعد الطهي بأعداد جديدة من البكتيريا الممرضة.

ثانياً - ناقلو العدوى:

يمكن للبكتيريا الممرضة أن تنتقل بسهولة من أيدي الطباخين الملوثة إلى الأطعمة المختلفة أثناء إجراء عمليات الإعداد والتجهيز للطهي.

من المعلوم أن كل فرد منا يحمل الملايين من البكتيريا في جميع أجزاء الجسم فهي تتواجد في الفم والأنف والأمعاء وعلى سطوح جلودنا ومن المؤكد أن أعداداً من هذه البكتيريا تنتقل إلى غذائنا.

كما أن نسبة قليلة من الأفراد يحملون البكتيريا الممرضة ومع ذلك لا تظهر عليهم أى أعراض مرضية، وعلى ذلك تنتشر البكتيريا الممرضة داخل أمعائهم وبالتالي فإنها تخرج مع برازهم وتكون سبباً في انتشار الأمراض، هذا ويوجد نوعان من ناقل العدوى.

١ - ناقلو العدوى في دور النفاثة:

هم الأشخاص الذين سبق إصابتهم بالمرض وتم علاجهم وبدأت تظهر عليهم علامات الصحة وبوادر تمام الشفاء، أمثال هؤلاء الأشخاص يحملون عادة أعداداً قليلة من البكتيريا الممرضة التي تتسبب في نقل الأمراض.

٢ - ناقلو العدوى الأصحاء:

هناك أشخاص لم يسبق لهم الشكوى من ظهور أى أعراض مرضية ومع ذلك يمكن اعتبارهم من ناقل العدوى حيث تنتشر في أمعائهم البكتيريا الممرضة. وكلا النوعين السابقين بُعد من أخطر أسباب تلوث الأطعمة حيث تلوث أيديهم بأعداد هائلة من البكتيريا الممرضة عقب كل مرة يزورون فيها المراض. والواقع أن النوع الأول يجب عزله تماماً وحرمانه من التعامل مع الطعام إلى أن

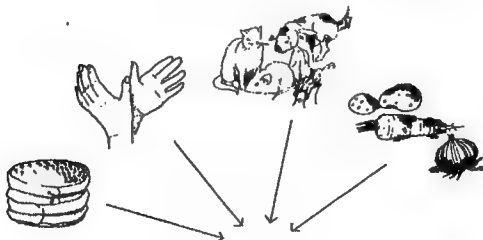
يتم شفاؤه ويتوقف بصفة قاطعة إفرازه للبكتريا الممرضة الأمر الذى يمكن التحقق منه بإجراء بعض التحليلات المعملية، أما النوع الثانى فيصعب تمييزه ولذا فإننا ننصح الجميع - كإجراء وقائى - بضرورة غسل الأيدي وقص الأظافر واتخاذ وسائل الحيلة والحذر عند تناول الأغذية بغرض تجهيزها وإعدادها للطهى.

ثالثاً - الحيوانات والحشرات:

الذباب والفئران وجميع الحشرات والحيوانات تحمل عادة البكتريا الممرضة داخل أمعائها وعلى أرجلها كما تنتشر على ما يغطى أجسامها من شعر، وعلى ذلك فيجب اتخاذ كافة الإجراءات والاحتياطات التى تمنع حدوث اتصال مباشر من أى نوع بين هذه الكائنات وبين المواد الغذائية التى تتناولها أو الأدوات المستخدمة فى إعداد هذه الأطعمة.

رابعاً - الأتربة:

تحتوى الأتربة على أعداد كبيرة من البكتريا وحيوياتها المتجربة ولهذا السبب يجب غسل الخضروات جيداً وبكل عناية لإزالة الأتربة العالقة بها، ويجب أن تتم عمليات الفسل فى مكان منعزل مخصص لأداء هذه المهمة فقط، وبعدها تقوم بنقل الخضروات إلى مكان آخر يبعد عن مكان الفسل للقيام ببقية الأعمال المخصصة لعمليات إعداد وتجهيز الخضروات للطهى.



خامساً - التلوث غير المباشر:

يقصد بالتلوث غير المباشر انتقال البكتريا من مصدر ملوث إلى آخر غير ملوث (ويكون عادة مادة غذائية طازجة)، وعندما تكون الأطعمة مناسبة لنمو البكتريا وتصادف تركها في حجرة دافئة لفترة زمنية مناسبة، فإن البكتريا القليلة والمتنقلة حديثاً إلى هذه الأطعمة تتكاثر بأعداد كبيرة تجعلها في آخر الأمر مادة تصيب كل من يتناولها بأعراض مرضية خطيرة.

عندما تكون الأطعمة النيئة هي مصدر التلوث الأصلي فإنها لا تكون عادة سبباً في حدوث تسمم غذائي نظراً لتوافر احتمالات قتل هذه البكتريا أثناء إجراء عمليات الطهي فيها بعد.

تلافي أسباب حدوث التلوث غير المباشر:

يمكن للبكتريا أن تنتقل من مصدر ملوث إلى آخر غير ملوث عن طريق إهمال واحدة من الوسائل التالية:

١ - عند تجهيز الطعام على سطح منضدة خشبية أو على قرص خشبي، فمن الضروري العناية بغسل هذا السطح الخشبي وتنظيفه جيداً عقب الانتهاء من تجهيز كل صنف من الطعام على حدة حتى يصبح معداً لتجهيز الصنف الآخر.

٢ - عند استخدام سكين أو أى أداة أخرى من أدوات المطبخ يجب غسلها بكل عناية عقب كل استخدام لها.

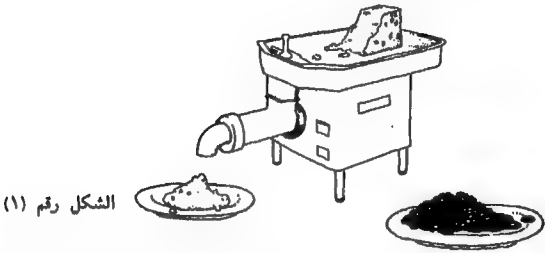
٣ - يجب العناية بغسل الأيدي عقب الانتهاء من تجهيز كل صنف من الأطعمة على حدة، أو عقب ملامسة أى مصدر من مصادر التلوث للبكتريا. ومن أمثلة ذلك ملامسة الأنف والفم والشعر وأدوات المطبخ الملوثة كصناديق القمامة مثلاً.

٤ - وضع الأطعمة بطريقة ملائمة في المبردات، وعلى سبيل المثال يجب وضع اللحوم

النثية في موضع يقع أسفل الأطعمة المطبوخة، وهذه الطريقة نتجنب سقوط نقاط الدم (الذي يكون محتويا عادة على بكتريا ممرضة) على الأطعمة المطهية.

أمثلة لأسباب التلوث غير المباشر:

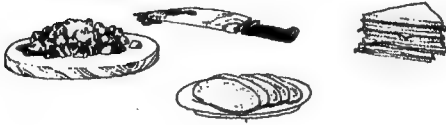
١ - استخدام مفرمة اللحم لأكثر من غرض دون غسلها بعناية عقب الانتهاء من كل عملية على حدة.



ولنفترض معاً أن ربه البيت مشغولة بإعداد وليمة كبيرة وتقرر أن تبدأ برنامج عملها بإعداد فطيرة محشوة بالكبد فتسارع بوضعها في المفرمة وعقب الانتهاء من هذه العملية تقرر تأجيل تنظيف المفرمة لحين الانتهاء من وضع فطائر الكبد في الفرن، وأثناء انتظار طهي الكبد تقوم الشغالة بوضع قطع اللحم البقري داخل المفرمة تمهيدا لتحضير طبق آخر من الفطائر المحشوة باللحم المفروم، وهذه الطريقة تنتقل بعض البكتريا من الكبد إلى اللحم.

وبما يزيد الأمور تعقيداً أن تقوم الشغالة بترك الفطائر لبضع ساعات قبل طهيها على النار، ففي أثناء ذلك تتزايد البكتريا بأعداد كبيرة تكفي لتلوث الفطيرة. ويمكن تجنب هذا التلوث بسهولة مطلقة وينحصر العلاج في ضرورة غسل أدوات المطبخ بكل عناية قبل استخدامها في أى عملية إعداد أو تجهيز أخرى للطعام.

٢ - استخدام السكين في تقطيع اللحم النيئة ثم إعادة استخدامها دون غسل في إعداد شرائح اللحم المطهية.



الشكل رقم (٢)

تقوم ربة البيت بإعداد ساندويتشات صغيرة للأطفال استعداداً للذهاب في نزهة خلوية أو الذهاب إلى المدرسة صباحاً ولسرعة التنفيذ تقوم بتقطيع اللحم النئ بواسطة السكين إلى قطع صغيرة وبعدها تقوم بمسح السكين بسرعة في أى قطعة قماش تقابلها ثم تسرع على الفور في استخدام نفس السكين في تجهيز الكبد المشوية على هيئة شرائح رقيقة.

ولنتخيل معاً الصورة الدقيقة لما حدث: إن نقاطاً صغيرة من دماء اللحم النئ ظلت عالقة بالسكين وعند البدء في تجهيز شرائح الكبد المشوية باستخدام نفس السكين تنتقل القليل من البكتريا الممرضة إلى شرائح الكبد. ومن المؤسف أن ربة المنزل تقوم بعد ذلك باستخدام هذه الشرائح الملوثة في تجهيز الساندويتشات لأطفالها الصغار.

ومن سوء الحظ أن يكون الجو ذاك اليوم حاراً وعلى هذا وقبل أن يتهيأ الأطفال لتناول طعامهم الشهى من شرائح الكبد تكون البكتريا الممرضة قد تزايدت أعدادها إلى حدٍّ يكفى لإصابة الأطفال بأعراض مرضية مؤلمة.

كيف يمكن تجنب هذا النوع من التلوث؟

الإجابة : يوضع السكين في محلول مطهر ثم تغسل جيداً بماء ساخن بعد استخدامها في تقطيع اللحم النيء وقبل استخدامها في تجهيز شرائح الكبدة.

٣ - تشعر ربة البيت بوعكة خفيفة وتظهر عليها أعراض رعدة خفيفة ولكنها لا تبدأ للأمر أى اهتمام وتستمر في إعداد وطهى الطعام كالمعتاد، وفى أثناء عملية خفق القشدة لإعداد التورتة تشعر ربة البيت برغبتها فى العطس وفى الحال تراجع للخلف ثم تعطس فى منديلها ولكنها فى الوقت ذاته لم تهتم بغسل يديها قبل استئناف عملها فى إعداد التورتة.



الشكل رقم (٣)

أثناء العملية السابقة انتقلت أعداد قليلة من البكتريا من المنديل إلى الأيدي وبالتالي إلى القشدة الموضوعة على سطح التورتة والتي قام أفراد الأسرة بتناولها بسرعة إلا أنهم تركوا جزءاً منها ليتناولها أفراد الأسرة عند عودتهم من الخارج.. وظل هذا الجزء ليضع لساعات فى حجرة الطعام الدافئة.

هؤلاء الذين انتهوا من تناول التورتة في بداية السهرة لم يشعروا بأى أعراض مرضية بينما أصيب الذين عادوا من الخارج متأخرين وقاموا بالتهام الأجزاء المتبقية من التورتة والتي تزايدت فيها أعداد البكتريا بصورة كبيرة تكفى لإصابة من يتناولها بأعراض مرضية خطيرة.

كيف يمكن تجنب حدوث هذا الخطأ؟ يكون ذلك بغسل الأيدي عقب استعمال المنديل ويفضل استعمال المناديل الورقية التي يسهل التخلص منها عقب كل استخدام.

٤ - وضع لحوم نيئة على الرف العلوى للمبردات ووضع دجاجة مشوية على الرف السفلى والنتيجة الطبيعية لهذا الفعل تساقط قطرة من دماء اللحوم النيئة على الدجاجة المخزونة في الرف السفلى.



الشكل رقم (٤)

تنتقل البكتريا الممرضة المنتشرة في نقطة الدم إلى الدجاجة الموضوعة على الرف السفلى ولكنها لا تتكاثر في الثلاجة وتظل في فترة سكون طالما بقيت الدجاجة مخزونة داخل الثلاجة.

ومن المسلم به اعتبار هذه الدجاجة آمنة من الناحية الصحية نظرا لأننا قمنا بتبريدها بسرعة وفور الانتهاء من طهيها بتخزينها داخل الثلاجة، والواقع أنه لا يمكن ملاحظة أى تأثير ضار لهذه البكتريا قليلة العدد، ولكن أثناء إعداد وجبة

الغذاء قامت ربة البيت بوضع الدجاجة في موقع الصدارة من المائدة في حجرة دافئة ثم تركتها لمدة ثلاث ساعات في انتظار انتظام أفراد الأسرة حول المائدة، هذه المدة كافية تماماً لتزايد أعداد البكتيريا بحيث تصيب كل من يتناولها بأعراض مرضية ويمكن تجنب هذا الخطأ بشراء ثلاثتين وتخصيص إحداها لحفظ الأغذية النيئة والأخرى للأغذية المطهية أو بإعادة ترتيب الطعام داخل الثلاجة بحيث توضع الأغذية المطهية في الرفوف العليا وتوضع المأكولات النيئة في الرفوف السفلى.

١ - أسباب تزايد حوادث التسمم الغذائي:

نقدم فيما يلي بعضاً من الأسباب الشائعة والتي تؤدي إلى زيادة حوادث التسمم الغذائي:

١ - أول هذه الأسباب انتشار ظاهرة تناول الأطعمة خارج المنازل بحيث أصبحت ظاهرة شائعة الانتشار خاصة بين أوساط العاملين حيث يتناول أغلبهم وجبة واحدة على الأقل يومياً في المطاعم أو الكافتریات أو محلات إعداد الساندوتشات المنتشرة في جميع الأسواق ويجرد حدوث أى خطأ أثناء إعداد وتجهيز الأطعمة في واحد من هذه المحلات كفيل بإصابة عدد كبير من جمهور المستهلكين بأعراض مرضية مختلفة في حين أن حدوث خطأ مماثل في واحد من المنازل فإن دائرة الخطر في هذه الحالة تكون محصورة في عدد قليل من الأفراد.

٢ - تقوم معظم المطاعم والكافتریات بتقديم عدة أطباق متنوعة جاهزة للتقديم الفوري ولكنهم يحتفظون عادة بهذه الأطباق في أماكن دافئة ولمدة طويلة لتقديمها للجمهور ساخنة والنتيجة الحتمية لذلك تزايد أعداد البكتيريا بصورة تضر بالصحة العامة.

٣ - تزايد احتمالات النمو السريع للبكتيريا في الكافتریات والمطاعم التي تقوم بإعادة تسخين الأطعمة لعدة مرات وهذا الأمر يهيئ الظروف المثالية لنمو البكتيريا وتكاثرها بسرعة.

٤ - قد تتسبب بعض مصانع الإنتاج الكبير للأطعمة في إحداث حالات تسمم غذائي وبالرغم من أن جميع عمليات إعداد وتعبئة الأغذية تتم داخل المصانع تحت اشتراطات أمنية غاية في الصرامة إلا أنه عند حدوث أى خطأ بسيط في أى مرحلة من مراحل الإعداد الكثيرة يتسبب في الحال في تلويث هذه الكميات الكبيرة من الأطعمة بالبكتريا الأمر الذى يعرض أفراد مدينة بأكملها لخطر التسمم.

٥ - تعمل معظم ربات البيوت في وظائف خارجية ولهذا السبب فأغلبهن يقومن بإجراء عمليات التسويق اللازمة لشراء احتياجاتهن مرة واحدة كل أسبوع، ونتيجة ذلك تزايد الفرص المتاحة أمام البكتريا للنمو والتكاثر في الأغذية ما لم تسارع ربة المنزل في تخزينها بالطريقة الصحيحة.

وتقوم معظم ربات المنازل اللاتي يعملن في وظائف خارجية بإعداد وجبات غذائية تكفى الأسرة لمدة أسبوع كامل ثم إعادة تسخينها عند الحاجة وتعتبر هذه الخطوة عملية غير مأمونة العواقب لتزايد الفرص المتاحة لنمو البكتريا.

٦ - تحدث أغلب حوادث التسمم خلال أشهر الصيف ويرجع السبب في ذلك إلى ارتفاع درجة الحرارة الأمر الذى يساعد على انتشار البكتريا خاصة في المأكولات التى تترك مكشوفة بعيداً عن التلاجة لعدة ساعات.

أشهر أنواع البكتريا المسببة للتسمم الغذائي

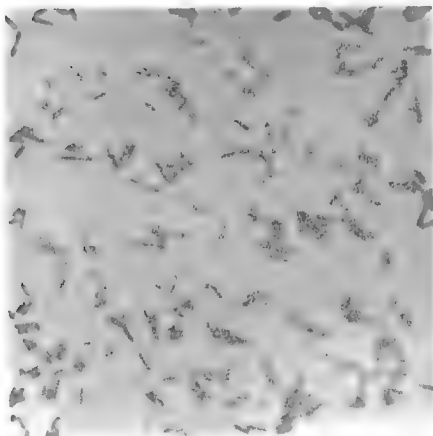
نذكر فيما يلي أشهر أنواع البكتريا المسببة للتسمم الغذائي.

١ - *Salmonella* السالمونيلا. ٢ - *Staphylococcus*.

ونتناول إحداها بالشرح والتفصيل وهي السالمونيلا.

السالمونيلا *Salmonella*

بكتريا قصيرة - رفيعة عصرية الشكل



الشكل رقم (٥)

تعتبر السالمونيلا من أهم أسباب انتشار حوادث التسمم الغذائي حيث أن ٧٠-٨٠% من حالات التسمم ترجع أساساً إلى تناول أطعمة ملوثة بهذا النوع من البكتريا، وقد تكون الإصابة في بعض الأحيان بميتة خاصة عندما تصيب الأطفال صغار السن أو الشيوخ أو المرضى.

مدة الحضانة ١٢-٣٦ ساعة.

مدة المرض ١-٨ يوم،

الأعراض: الحمى، الصداع، غث، إسهال، قيء.

المصدر الرئيسى للبكتريا:

تتواجد البكتريا بكثرة في أمعاء حيوانات المزرعة - خاصة الدواجن والفيضان والقطط والكلاب والذباب - كما تنتشر أيضاً في أمعاء الطيور (مثل الحمام)، وتوجد أيضاً على أرجلها وريشها.

الوسائل التي تساعد على انتشار بكتريا السالمونيلا في الطعام:

١ - تنتقل بكتريا السالمونيلا إلى المطبخ مع الأطعمة النيئة ذات الأصل الحيوانى مثل اللحوم والدواجن والسجق ومسحوق البيض المجفف، وتتواجد السالمونيلا عادة على سطح اللحم النيئ ولكنها كثيراً ما تنتشر في جوف الدواجن أو في مركز منتجات اللحوم المجهزة في المصانع.

هذه الأطعمة قد تتسبب في إحداث حالات تسمم غذائى عند الإهمال في طهيها كما أنها تساهم بقدر كبير في تلويث أغذية أخرى كاملة الطهى.

٢ - تعتبر الحشرات والطيور والقطط والحيوانات المنزلية الأليفة والهوم، من العوامل الهامة التي تساعد على انتشار بكتريا السالمونيلا في المطبخ.

٣ - قد يساهم الأفراد العاملين في المطبخ أحياناً في تلويث الأطعمة برغم ما يبدو عليهم من أعراض الصحة ولكنهم في الواقع يعانون من انتشار بكتريا

السالمونيلا في أمعائهم وبذا يسهل انتقال البكتريا إلى أيديهم وبالتالي إلى الأطعمة خاصة عقب الانتهاء من زيارتهم لدورات المياه..

كيفية القضاء على بكتريا السالمونيلا:

يمكن القضاء على بكتريا السالمونيلا بسهولة عن طريق التسخين حيث أنها لا تتحوصل ولا تكون جراثيم.

والأطعمة المسببة لهذا النوع من التسمم إما أن تكون غير تامة الطهى أو تلوثت ببكتريا السالمونيلا عقب الانتهاء من طهيها (راجع التلوث غير المباشر).

طرق الوقاية:

- ١ - اجتهد في إذابة الثلج بالكامل قبل البدء في طهي الأطعمة.
- ٢ - عند وضع الأطعمة في أوعية عميقة تأكد من ارتفاع درجة حرارة مركز المواد الغذائية (الواقعة في منتصف الإناء) إلى الحد الذى يكفى لقتل البكتريا.
- ٣ - استخدم دائما أدوات نظيفة مع الاعتناء بتنظيف كل أداة عقب كل استخدام.
- ٤ - اجتهد في تخزين الأطعمة النيئة والمطبوخة (خاصة اللحوم) في أماكن منفصلة.
- ٥ - اغسل يديك قبل وبعد تناول الأغذية خاصة عند تناول اللحوم والطيور الداجنة.

- ٦ - اجتهد في تخزين المواد الغذائية المختلفة داخل الثلاجات حتى تكون باردة لأقصى درجة ممكنة لتجنب تضاعف أعداد البكتريا.

نموذج غمطى لسلسلة من الحوادث تؤدي إلى الإصابة بالتسمم الغذائي بواسطة بكتريا السالمونيلا:

يحتل طبق الدواجن المشوية مكان الصدارة في قائمة الأطعمة التي يقبل عليها معظم جمهور المطاعم حيث يزداد الطلب عليها وتلقى إقبالا شديداً من معظم زبائن هذه المحلات، وعادة يقوم الطهاة بسحب احتياجاتهم من الدواجن المجمدة من

الديب فريزر في أوائل الليل ونقلها إلى الثلجة كي يذوب كل ما عليها من ثلج طوال فترة الليل لتصبح جاهزة للطهى صباح اليوم التالى.

ولكن يحدث في ليلة من الليالى أن ينسى الطاهى سحب الدواجن من الديب فريزر، ولعلاج هذا الموقف يحضر صباح اليوم التالى مبكراً عن العادة ويقوم بسحب احتياجاته من الديب فريزر ويسارع بوضعها في حوض عميق به ماء ساخن لمدة ساعة. ويبدأ بعدها في صب ماء مغلى في جوف الدجاجة المجمدة ثم يزرع بها في عجلة داخل الفرن بعد حشوها بالخلطلات اللازمة ظناً منه أن الثلج المتراكم سيدوب إن أجلاً أو عاجلاً داخل الفرن. وبعد مرور الوقت المناسب لإنضاج الدجاجة يقوم بسحبها من الفرن ويلاحظ أن كل شئ على ما يرام ويبادر على الفور بتقديدها كالعادة للجمهور مع وضع كميات إضافية من خلطة الحشو.

في اليوم التالى، لوحظ ارتفاع عدد المترددين على المستشفيات، والجميع يشكون من صداع شديد، والإحساس بالغص والإسهال والقيء، ويسألهم عن أماكن تناولهم الطعام خلال الـ ٣٦ ساعة الأخيرة أشار الجميع إلى نفس المطعم سبب الحظ.

نوع الخطأ:

يجب الاجتهاد في إذابة الثلج بالكامل عن اللحوم المجمدة بصفة عامة وعن الدواجن بصفة خاصة قبل البدء في طهيها، وفي الحالات التى يتبقى فيها بعض الثلج في جوف الدجاجة يجب استخدام درجات حرارة عالية جداً تكفى لصهر هذا الثلج وعلى ذلك يستغرق طهيها وقتاً أطول لضمان ارتفاع درجة الحرارة في مركز الدجاجة لدرجة تماثل درجة حرارة السطح الخارجى للدجاجة. والواقع أنه بعد اتخاذ الاحتياطات السابقة فإن درجة الحرارة في مركز الدجاجة بعد الانتهاء من طهيها لا يمكن أن تصل إلى الحد الذى يكفى لقتل السالمونيلا، والمؤكد أنها تكون في معظم الأحوال في حدود درجة الحرارة المثالية التى تناسب نمو وتكاثر السالمونيلا. ويفضل طهى حشو الدجاجة منفرداً على حدة ذلك لأنه يقلل من إمكانية احتراق الحرارة لجوف الدجاجة.

جدول رقم (٧) جدول مقارنة لأشهر أنواع البكتريا المسببة للتسمم الغذائي

	Salmonella	Shapylloccoccus	CT. Welchii	B. Cereus	
فترة الإصابة	١٢-٣١ ساعة	٢-٦ ساعة	٨-٢٢ ساعة	٢-١٥ ساعة	
سدة المرض	١-٨ يوم	٦-٢٤ ساعة	١٢-٤٨ ساعة	٦-٢٤ ساعة	
وسائل انتشار البكتريا في المطبخ	الطيور الداجنة، اللحوم النية، الخضرات والهورام الإنسان ناقل العدوى	تنتقل أساسا بواسطة العدوى من الإنسان من الأتف والغم	للحوم النيء، الخضروات غير المغسوة الإنسان ناقل العدوى	الفلل خاصة الأرز	
أطعمة تحتوي على أعداد كبيرة من البكتريا	اللحم، منتجات اللحوم، منتجات البيض	أغلب الأطعمة خاصة غير المطهية أو المطهية لفترات بسيطة مثل الكسكسدة، القشدة، منتجات اللبن	أطباق اللحوم، مثل اللحم المسلوقة، الفطائر المحوية باللحم المفرد	الأرز منتجات اللحوم	
طرق المقاومة	هذا النوع من البكتريا لا يكون جويتهلا ولا ينتج سموما وعلى هذا يعمل القضاء عليه وهو في الحالة المخفزة بالتسخين	البكتريا في الحالة المخفزة يتم القضاء عليها بالتسخين، ويتم القضاء على سمومها بالغلي لمدة نصف ساعة	هذا النوع من البكتريا يكون جويتهلا يمكن الحياة في الماء الغلي لمدة ساعات وعلى ذلك لا يمكن القضاء عليها أثناء عمليات الطهي العادية	كالسابق	

النظافة الشخصية والقواعد الأساسية للمطبخ الصحي

لتجنب تلوث الطعام بالبكتريا المسببة للتسمم الغذائي يلزم توافر شرطين أساسيين،

١ - يجب على الشخص المسئول عن إعداد الطعام أن يتخذ كل وسائل hygiene والحذر ليتجنب إلى أقصى قدر ممكن دخول البكتريا للمواد الغذائية، ويمكن توفر هذا الشرط بتحقيق النظافة الشخصية بأعلى قدر من الكفاءة وأن يكون هذا الشخص على وعي كامل بمصادر التلوث المحتمل وجودها بالمطبخ وطرق القضاء على هذه المصادر المهلكة والضارة بالصحة.

٢ - أن يجتهد الشخص المسئول عن تجهيز الطعام في بذل كل المحاولات الممكنة لمرقلة نمو وتكاثر البكتريا التي قد تتواجد في الطعام وأن يبذل قصارى جهده لتقليل أعدادها إلى القدر الذي لا يسبب خطراً على الصحة ويمكن تحقيق هذا الغرض باتباع الخطوات الصحية السليمة لطهو وتخزين الطعام (راجع الفصل التالي).

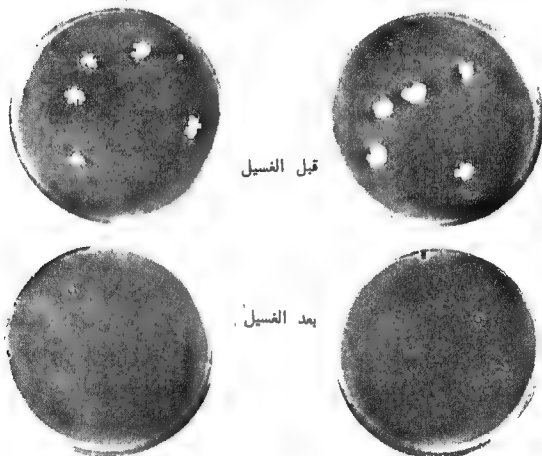
غسل الأيدي:

لما كانت البكتريا تنتشر بأعداد كبيرة على الأيدي لذا فإنها تنتقل بسهولة إلى الطعام أثناء فترة إعدادة وتجهيزه للطهي، وتعتبر هذه الطريقة أكثر الطرق شيوعاً وأهم أسباب انتقال البكتريا إلى غذائنا.

قبل البدء في إعداد الطعام يجب غسل الأيدي وكل الأجزاء التي يحتمل ملامستها للغذاء بكل أمانة بالماء الساخن والصابون ولا يكفي بغسلها بالماء المتدفق من الصنبور.

الصابون السائل يعطى تأثيراً مُعقماً يفوق الصابون العادى بكثير حيث يمكن للبكتريا أن تنمو أحياناً على الرغوة المتبقية على سطح قطعة الصابون، وبعض أنواع الصابون السائل لها القدرة على التعقيم لاحتوائها على مواد قاتلة للجراثيم مثل سداسى الكلورفان الذى يساعد على إنقاص أعداد البكتريا المنتشرة على الأيدي.

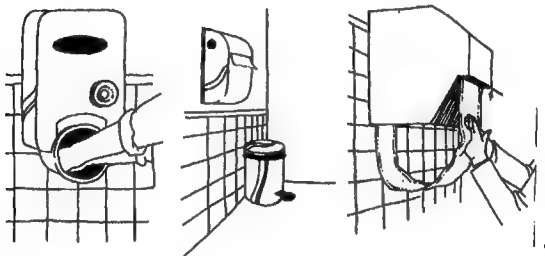
يجب المداومة على تقليم الأظافر بحيث تكون ذات طول مناسب كما يجب الحرص على تنظيف الأظافر التى تتجمع البكتريا أسفلها بصفة دائمة ويفضل أن تكون الأظافر خالية من الطلاء عند تجهيز وإعداد الطعام.



شكل رقم (٦)

صورة لأطباق ممتلئة بالآجار المغذى تشير لأعداد البكتريا المنتشرة على الأيدي.

سرعان ما تتلوث المناشف بأعداد كبيرة من البكتيريا ولذا يفضل استخدام المناشف الورقية التي يتم التخلص منها بعد استعمالها لمرة واحدة، يستخدم الكريم المزود بمواد قاتلة للجراثيم عقب كل تجفيف للأيدي لحماية الجلد من التشقق. يجب غسل الأيدي بكل عناية قبل تناول الأغذية بالإعداد والتجهيز، والواقع أن الغسل الجيد للأيدي لا يتبعه بالضرورة التخلص من كل البكتيريا ولكن يتبقى منها أعداد قليلة متعلقة بالأيدي ولذا ننصح بعدم الإفراط في تناول الأغذية باليد على قدر المستطاع.



شكل رقم (٧)
الطرق الصحية المختلفة لتجفيف الأيدي.

يجب ملاحظة الشروط الصحية التالية قبل التعرض لتناول الأطعمة بواسطة اليد.

القاعدة الصحية	السبب
----------------	-------

يجب غسل الأيدي بسرعة وفي الحال عقب:
١ - زيارة دورات المياه.

يمكن للبكتيريا المنتشرة في
البراز أن تنتقل بسهولة إلى
الأيدي ومنها إلى الطعام.



شكل رقم (٨)

٢ - تنظيف الأنف.

يحمل الكثير من الناس بكتريا
Staphylococci في أنوفهم،
ويصبح من السهل انتقالها من
الأنف إلى اليد عند استعمال
المناديل في التنظيف ولذا يفضل
استخدام المناديل الورقية التي
يتم التخلص منها عقب
الاستعمال مباشرة.

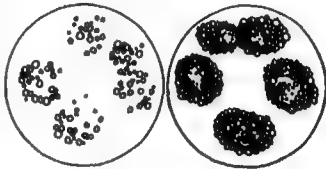


شكل رقم (٩)

القاعدة الصحية	السبب
----------------	-------

٣ - تداول اللحوم النيئة والطيور الداجنة والنشء إلى الأطباق المطبوخة والخضراوات بالأيدى.

انتقال البكتريا من اللحم النيئ إلى الأطباق المطبوخة (التلوث غير المباشر) تعتبر أحد الأسباب الهامة لتلوث المواد الغذائية حيث انتضخ من الفحص المعمل أن معظم عينات اللحوم النيئة تنتشر على سطحها أعداد كثيرة من البكتريا خاصة من النوع *Clostridium welchii* *salmonella* السالمونيلا.



بعد ملامسة دواجن نيئة أيدى غير مفسولة جافة

شكل رقم (١٠)

رسم لمستعمرة بكتيرية

مأخوذة من بصة أصبع

٤ - ممنوع تداول الأغذية الملوثة أو الفاسدة البكتريا ومن كافة الأنواع فى الأغذية الفاسدة أو التالفة.



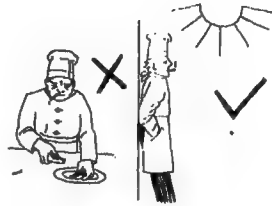
شكل رقم (١١)

السبب	عادات سيئة
-------	------------

عادات سيئة محظورة تماماً ممارستها داخل المطبخ:

لأنه من السهل انتقال
البكتريا من القم أو العينين أو
الأيدي وكثيراً ما يتساقط رمد
السيجارة في الأغذية.

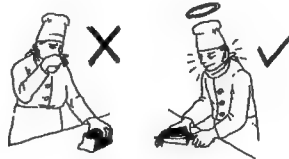
التدخين في المطبخ.



شكل رقم (١٢)

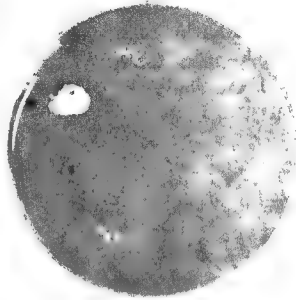
كثيراً ما تنتشر في الأنف
والأذن أنواع عديدة من
البكتريا أهمها
Staphylococci .

تنظيف الأذنين أو الأنف ... إلخ أو النيش فيها
بواسطة الأظافر.



شكل رقم (١٣)

صورة لطبق مملوء بأجار مغذى
(مادة غذائية للبكتريا) توضع
انتشار البكتريا في أصبع
السبابة عقب تنظيف الأنف
بأصابع اليد.



شكل رقم (١٤)

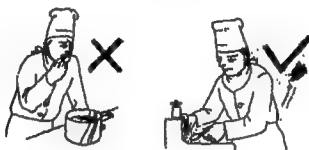
تنمو بكتريا Staphylococci في
فروة الرأس أو في قشورها
وبالتالى يسهل سقوطها في
الطعام، يجب غسل الشعر
بصفة مستمرة والعناية بنظافته
وننصح بتغطية الرأس أثناء
التواجد في المطبخ.

تمشيط الشعر في المطبخ.



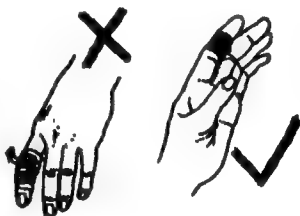
شكل رقم (١٥)

غمس الأصابع في الطعام بفرض تذوقه أو لعق المعلقة ثم إعادتها في الطعام مرة أخرى بدون غسلها. تنتقل البكتريا من الفم إلى المعلقة أو المعلقة ومنها إلى الأطعمة المختلفة.



شكل رقم (١٦)

العناية بتفطية الجروح أو القروح بضادة مائة لتسرب الماء مع العناية بتغييرها بانتظام. والواقع أنه يجب عزل الشخص المصاب بجروح قطعية خاصة المتقبة منها عن العمل بالمطبخ لحين شفائه. أى جرح مهما كان بسيطاً يحتوى على أعداد كبيرة من البكتريا Staphylococci ولو حدث أن تساقطت الضادة أثناء عمليات إعداد أو طهو الطعام فالواجب التخلص من كل هذه المادة الغذائية لحظورتها على الصفة العامة، هذه حقيقة مؤكدة ولا يجب الاكتفاء بنزع الضادة من الطعام ذلك لأنها تحتوى في الواقع على ملايين من البكتريا الممرضة.



شكل رقم (١٧)

عند إحساس الشخص المسئول عن إعداد الطعام بأى أعراض مرضية يلزم في هذه الحالة الاعتذار عن عدم الاستمرار في العمل لحين شفائه بالكامل.

الإسهال والتقيؤ علامات مؤكدة للتسمم الغذائي. في هذه الحالات لا يكتفى بإبعاد الشخص المسئول عن المطبخ لحين الشفاء من هذه الأمراض بل يجب الانتظار لفترة كافية حتى تتأكد من انتهاء فترة النقاهة التى يحتمل أن يكون فيها المريض حاملاً للميكروب بالرغم من علامات الشفاء البادية عليه.



شكل رقم (١٨)

الربو أو المتناثر أثناء العطس أو السعال يحتوى على أعداد كبيرة من Staphylococci ومن الممكن انتقالها بسهولة إلى سطح المادة الغذائية.

تجنب العطس والسعال في الطعام.



شكل رقم (١٩)

القاعدة	السبب
---------	-------



(ب)

(أ)

شكل رقم (٢٠)

صورة فوتوغرافية لطبق به آجار مغلى (مادة غذائية للبكتريا) يبين نمو البكتريا الناتجة عن: (أ) العطس (ب) الكحة

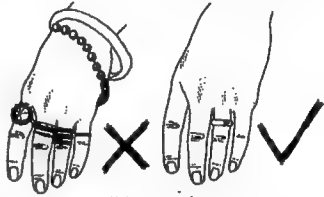
يفضل ارتداء ملابس نظيفة تشتمل على مريضة
وغطاء للرأس مع لف الأكمام إلى أعلى مع تثبيتها
بكل أمان حول المعصم وبذا نضمن عدم تدلى
الأكمام داخل الطعام.
تنتشر أعداد كبيرة من
البكتريا في الخيوط المكونة
لنسيج الملابس وهذه يجب
التخلص منها قبل الدخول إلى
المطبخ.



شكل رقم (٢١)

يختفى الكثير من أنواع
البكتريا وبأعداد كبيرة تحت
المجوهرات كما أننا معرضون
دائماً لخطر تساقط الأقرط
والأزدار... إلخ في الطعام
واختلاطها معه.

ممنوع تماماً ارتداء المجوهرات داخل المطبخ
ومسموح فقط بخاتم الزواج.



شكل رقم (٢٢)



شكل رقم (٢٣)

معظم التلوث غير المباشر
يحدث نتيجة سوء استخدام
أدوات المطبخ.

استخدم دائماً أوعية وأدوات نظيفة في تحضير
الطعام واحرص على استعمال قطعة قماش نظيفة
في تجفيف أسطح هذه الأوعية بعد تنظيفها
وغسلها جيداً، ويجب تخصيص لوح خشبي
يستخدم فقط في تجهيز اللحم النيئ ويحظر تماماً
استخدامه في تجهيز بقية الأنواع من المواد
الغذائية خاصة التي تؤكل نيئة أو بدون غلي، كل
أسطح التشغيل المستخدمة في تجهيز الطعام
كالأواح التهريم (ألواح خشبية لتجهيز اللحم
النيء) - ماكينات الفرم، سكينه تجهيز شرائح
اليسطرمه، فتاحات العلب يجب غسلها بحلول
منظف عقب كل استخدام وينبغي معالجتها
بحلول مطهر في نهاية كل يوم.




شكل رقم (٢٤)

صورة فوتوغرافية لطبق آجار (مادة مغذية للبكتريا) يبين انتشار البكتريا الناتجة عن تساقط قطرة سوائل من قماشة غسل الصحون.

تعود على إمساك السكاكين والملاعق والشوك من مقابضها واحرص على تناول الأكواب بالقرب من قيعانها والأطباق من حوافها. يمكن انتقال البكتريا من المقابض إلى جسم السكين ومنها إلى الأغذية.



شكل رقم (٢٥)

القاعدة	السبب
<p>يتصح بالتخلص من كل الأطباق أو الأكواب أو الأدوات المكسورة جزئياً.</p> 	<p>لا يفيد القسل الجيد مهما كانت درجة الاعتناء به في التخلص من البكتيريا المتغلغلة داخل شقوق الأطباق أو الأوعية المهشمة.</p>

شكل رقم (٢٦)

احرص على تغطية الغذاء في أوعية وعدم تركه مكشوفاً. تنتشر البكتيريا معلقة في الهواء ثم تستقر على الأوعية المكشوفة.

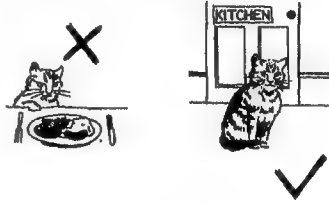


شكل رقم (٢٧)

القاعدة

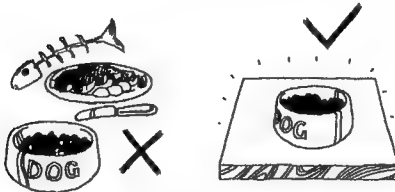
السبب

محظور تماما اقتراب الحشرات أو الطيور كبيرة من البكتريا تنتشر غالبا في أقدامها وعلى فرائها وتنتقل بسهولة إلى الطعام؛ ولذا ننصح بإقصاء الحيوانات بعيدا عن غذائنا ومنعها من دخول المطابخ.



شكل رقم (٢٨)

احتفظ بالأغذية سريعة التلف بعيدا عن بقية الأغذية، يفضل تخصيص أوعية تستخدم فقط في أغراض تجهيز هذه الأنواع من الأغذية، وبعد الانتهاء من تناول ما بها من طعام، احرص على تنظيفها جيدا ثم تعقيمها بحلول مطهر بعد ذلك.



شكل رقم (٢٩)

السيطرة على نمو البكتريا

عند الالتزام الكامل بتنفيذ التعليمات السابقة أثناء عمليات إعداد وتجهيز الطعام فإننا نحصل في النهاية على غذاء خال تقريباً من البكتريا أو على الأقل يحتوي على أعداد قليلة جداً لا يمكنها بأى حال أن تتسبب في تلوث الطعام، ومع ذلك فإننا نقدم فيها إلى مجموعة من الاحتياطات التي تساعد على تجنب تكاثر وتضاعف أعداد البكتريا التي قد تتواجد في أغذيتنا أو التي قد تتسرب إلى الأطعمة أثناء إعدادها وتجهيزها.

١ - ضرورة إذابة الثلج المتواجد في اللحوم المجمدة بالكامل:

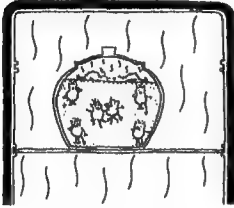
من الضروري إذابة كل الثلوج المتراكمة على اللحوم المجمدة (خاصة الطيور الداجنة) قبل البدء في طهيها. ويرجع السبب في ذلك لأن الطعام يعتبر موصلاً رديئاً للحرارة ولذا فإن وصول مركز الطعام لدرجة حرارة السطح الخارجى منه يحتاج لوقت طويل؛ ولهذا السبب فإننا ننصح بضرورة صهر كل الثلج قبل البدء في طهى الطعام.

ويحدث التسمم بفعل التلوث ببكتريا السالمونيلا في أغلب الأحوال نتيجة الإهمال في إذابة الثلج بالكامل من الدواجن المجمدة، وفي حالة الإهمال في صهر الثلج بالكامل قبل طهى الدجاجة يحدث ما يلى:

(أ) بالرغم من الحرص على وضع الطعام على النار للمدة الكافية لإتمام التذئج إلا أن جزءاً كبيراً من هذه الحرارة يتبدد في صهر الثلج المتبقى في مركز الدجاجة.

(ب) تكون درجة الحرارة في مركز الدجاجة منخفضة بحيث لا تكفى لقتل بكتريا السالمونيلا بل تكون في الواقع درجة مثالية تماماً لنموها وتكاثرها.

٢ - اجتهد في الاعتناء بطهي الطعام بالكامل:



الشكل رقم (٣٠)

يعتبر الطعام موصلًا رديئًا للحرارة ولذا فإن وصول مركز الطعام لدرجة حرارة مساوية للسطح الخارجى منه يستغرق وقتًا طويلاً، ولهذا السبب يفضل طهى اللحوم بالذات في كميات متوسطة خاصة عند طهيها على هيئة قطع مستديرة (رستو) أو على هيئة لحم

مفروم بحيث لا تزيد الوجبة المطهية الواحدة عن ٢,٥ كجم.

لا يصلح للحوم (وكذا المنتجات الأخرى المحتوية على لحم في) أن تمارس معها تجربة الطهى جزئياً في اليوم الأول ثم استكمال عملية الطبخ في اليوم التالى. ذلك أنه عند الطبخ جزئياً فمن المرجح أن تظل البكتيريا حية حتى ولو لجأنا إلى تخزينها في الثلاجات ويكون هناك متسع من الوقت تكون فيه درجة الحرارة مناسبة تماماً لتكاثر البكتيريا أثناء عمليات تبريد الطعام الساخن وكذا أثناء إجراء عمليات التسخين الثانية. وكما أن مركز قطع اللحم الكبيرة يصل ببطء إلى درجة حرارة مساوية لدرجة حرارة السطح الخارجى كذلك فإن درجة حرارة مركز الطعام الساخن تنخفض ببطء أكثر من الانخفاض الحادث في السطح الخارجى.

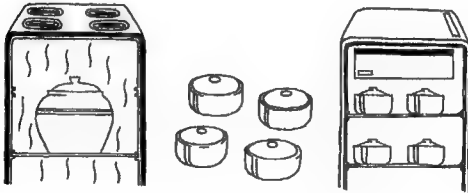
ولنفس الأسباب السابقة يحظر تماماً إعادة تجميد المادة الغذائية بعد إخراجها من الديب فريزر، بغرض إذابة الثلج؛ ذلك لأن البكتيريا كثيراً ما تظل حية أثناء تخزين الطعام في الديب فريزر وتتاح لها الفرصة المناسبة للتكاثر عند تركها في هواء الغرفة العادى بغرض إذابة الثلج. وعند محاولة إعادة التجميد مرة أخرى فإننا نتيح الفرصة لهذه الأعداد المتزايدة من البكتيريا أن تظل حية داخل الديب فريزر ثم

تعاود نشاطها مرة أخرى عند إعادة إذابة الثلج مرة ثانية ولكنها تكون ذات أعداد متضاعفة في هذه المرة.

٣ - اجتهد في تبريد الغذاء بسرعة ثم احتفظ به باردا في الثلاجة لحين الحاجة لتقدميه كوجبة غذائية باردة أو الرغبة في إعادة تسخينه :

يجب الحرص على تبريد كل الأغذية بأقصى سرعة ممكنة، وبهذه الطريقة نختصر الوقت الذي تكون فيه درجة الحرارة مناسبة لتضاعف أعداد البكتريا.

وبطبيعة الحال لا ينبغي سحب الطعام من الموقد إلى الثلاجات مباشرة حيث يساعد هذا العمل على رفع درجة الحرارة داخل المبردات إلى حد خطير يساعد على نمو وتكاثر البكتريا الضارة في بقية الأغذية المخزونة داخل الثلاجة؛ ولذلك ننصح بوضع الأغذية المطهية في حجرة باردة لمدة ساعة تقريبا وبعدها توضع في مكانها الصحيح داخل الثلاجة، وللإسراع في عمليات التبريد يمكن تجزئة الأحجام الكبيرة إلى عبوات صغيرة.



شكل رقم (٣١)

٤ - منع الاحتفاظ بالطعام دافئاً :

احرص على أن يظل الطعام إما ساخناً جداً أو بارداً جداً، وبحظر تماماً الاحتفاظ به دافئاً ومثال ذلك ما يحدث عندما تقوم ربة البيت بالاحتفاظ بالطعام مطهياً داخل

فرن البوتاجاز بفرض الاحتفاظ بحرارته لحين تقديمه للضيوف والنتيجة الطبيعية لهذا العمل الخاطئ هي إعطاء البكتريا الفرصة المناسبة والظروف المثالية كى تنمو وتتضاعف... ومن المستحسن الإسراع فى تقديم الطعام عقب الانتهاء من طهيهِ بحيث تكون درجة حرارته أعلى من ٦٣°م (١٤٥ فهرنهايت)، وعندما يكون الطعام من الأنواع التى يشترط لتقديمها أن تكون باردة فى هذه الحالة يجب تخزين المادة الغذائية فى الثلاجات وتقديمها باردة قبل تناولها مباشرة.

هذه الاشتراطات ضرورية للغاية ويجب اتباعها بكل حزم عندما تكون المادة الغذائية سريعة التأثير بالتلوث البكتيرى، ومن أمثلة ذلك اللحوم ومختلف منتجاتها واللبن والقشدة ومختلف منتجاتها.

وأخيرا عند الاحتفاظ بأى طعام فى مكان مكشوف فمن الواجب الإسراع بتغطيته بأى وسيلة والإقلال قدر المستطاع من تناوله بالأيدي.

إعادة التسخين:

عمليات إعادة تسخين الغذاء تعتبر من العمليات الخطيرة التى تكمن فيها كل عناصر المخاطرة ويرجع السبب فى ذلك إلى احتمال احتواء الطعام على بكتريا من أنواع *B. Cereus*، *CL. Welchii*، فى حالة تجمدهم، وهناك أيضاً احتمال تلوث الطعام بأى نوع من البكتريا بعد الانتهاء من طهيها، وعند تبريد الطعام تبدأ البكتريا المتحصلة فى التضاعف، وعند إعادة تسخين الغذاء فإن الحرارة المستخدمة لا تكفى عادة لتعطيم الآثار السامة للبكتريا أو لقتل البكتريا المتجمدة.

فى حالات الضرورة القصوى التى تكون فيها عملية إعادة التسخين مطلبا ملحا يجب الحرص على تغطية الإناء ويتم تبريده بأقصى سرعة ممكنة عقب الانتهاء من طهيهِ وتخزينه فى الثلاجة ويتم التحفظ عليه فى هذه الدرجة المنخفضة لحين الحاجة إلى إعادة تسخينه، وعندها تتم عملية التسخين بسرعة ويظل على النار لأطول فترة ممكنة.

ولا يجب إعادة تسخين اللحوم أو منتجاتها أو الأرز لأكثر من مرة مهما كانت الظروف ومهما كانت الدوافع اللازمة لإعادة التسخين، وذلك لأنه في كل مرة تجرى فيها عملية إعادة التسخين تكون هناك فرصتان لنمو وتضاعف البكتيريا مرة أثناء عمليات رفع درجة الحرارة بالتسخين ومرة أخرى أثناء عمليات التبريد.

التبريد:

الوظيفة الأساسية للتبريد هي إيقاف نمو البكتيريا وتضاعفها في الطعام. وتعمل التلاجة المنزلية عادة في درجة حرارة تتراوح بين ١-٤°م (٣٤-٤٠ فهرنهايت)، والبكتيريا الممرضة لا تتكاثر بصورة خطيرة عندما تقل درجة الحرارة عن ١٠°م ولكننا نؤكد على حقيقة أن درجة حرارة التلاجة المنزلية لا تكفي لقتل البكتيريا ولكنها تعمل فقط على إيقاف نشاطها، وأثناء فترة تخزين الطعام في التلاجة عند هذه الدرجة المنخفضة تظل البكتيريا في حالة سكون، ولكن بمجرد خروج هذه الأطعمة من التلاجة ووضعها في جوّ الحجرة العادي سرعان ما تستأنف البكتيريا نشاطها وتبدأ مباشرة في النمو والتكاثر.

وكثير من البكتيريا يمكنها أن تتكاثر عند ٤°م (٤٠ فهرنهايت) ولكن بمعدلات بطيئة جدا ولهذا السبب فإن التلاجة تعتبر ضرورية ومفيدة عند الرغبة في تخزين الطعام لفترات قصيرة.

ومن الضروري الاهتمام بتنظيم وضع الطعام داخل التلاجة بحيث يتم تخزين اللحوم النيئة والطيور الداجنة والخضروات والأسماك في مكان منفصل وبعيد عن الأطعمة المطهية، وعند توافر أكثر من تلاجة في المنزل فيستحسن تخصيص إحداها لتخزين الأطعمة النيئة والأخرى للأغذية المطهية ولكن عند وجود تلاجة واحدة فقط فيجب تخزين الأطعمة النيئة في قاع التلاجة أما الأطعمة المطهية فيتم تخزينها في الأرفف العلوية، وبهذه الطريقة نمنع تلوث الأطعمة الناضجة ببقع الدم التي قد تتساقط من اللحوم النيئة كما نمنع تساقط بعض الأجزاء من الأطعمة النيئة في أوعية الأغذية التي تم طهيها والجاهزة للأكل.



شكل رقم (٣٢)

ولا يمكن للتلاجة أن تمنع اختلاط روائح الأغذية المحفوظة بداخلها وهذا الأمر الهام يجب مراعاته عند وضع برنامج تخزين المواد الغذائية في التلاجة، وعند التفكير في اختيار أماكن التخزين بالتلاجة يجب وضع كل طعام في المكان الذي يناسبه. وعلى سبيل المثال تحفظ المواد الغذائية ذات الرائحة القوية كالأسماك الطازجة

في أوعية محكمة الغلق وتوضع في مكان يبعد بأقصى قدر ممكن من الأطعمة التي تتميز بسرعة امتصاصها للروائح كالزبد والقشدة مثلا.

ونصيحة أخيرة: يجب عدم شغل فراغ التلاجة بأطعمة تتميز بطبيعتها بمقاومة النمو البكتيري.. فمن الإسراف وقلة الحكمة أن تستخدم التلاجة في حفظ المواد الغذائية المعلبة أو المجففة أو الحمضية التي تتميز بقدرتها العالية على مقاومة الإصابة بالتلوث البكتيري ودون الحاجة لتخزينها بالتلاجة.

يجب مراعاة النقاط التالية حتى يمكن المحافظة على درجة حرارة التلاجة عند الحدود 4°C إلى 6°C :

١ - احتفظ بباب التلاجة مغلقا لأقصى وقت ممكن ويكون ذلك بتقليل عدد مرات الفتح والغلاق.

٢ - اجتهد في تبريد الطعام الساخن قبل تخزينه داخل التلاجة.

٣ - اعمل على صهر الثلج بانتظام، والمقصود بصهر الثلج هو التخلص من الثلج الزائد المتراكم بإذابته إلى أقل قدر ممكن.

غرف التبريد:

لا تصلح الثلجة المنزلية في تبريد الطعام الساخن، ولكن الفنادق والمطاعم الكبرى التي تتوافر فيها أحجام كبيرة من الطعام تحتاج طبيعة العمل فيها إلى سرعة تبريد الأطعمة قبل تخزينها في الثلجة. ولذا يقام في هذه المنشآت الضخمة حجرات كبيرة تعرف بغرف التبريد، وهي مصممة بحيث تضبط درجة الحرارة فيها عند ٨°م تقريباً (٤٦ فهرنهايت) ويكون ذلك بإمرار تيار مستمر من الهواء البارد.

التخزين في المجمدات (الديب فريزر):

درجة حرارة المجمدات (الديب فريزر) تكون عادة -١٨°م (صفر فهرنهايت) وهذه الدرجة كفيلة بقتل بعض البكتيريا أثناء فترة التخزين ولكن الكثير من البكتيريا تظل في حالة كمون لفترات طويلة من الزمن أثناء التخزين عند هذه الدرجات الحرارية المنخفضة، كما أن التخزين في الديب فريزر لا يكفي لإتلاف تأثير السموم المفزة بواسطة البكتيريا.

وبالرغم من انخفاض درجة الحرارة داخل الديب فريزر إلا أن جراثيم *CL, Welchii, botulinum* يمكنها مقاومة هذه الدرجات المنخفضة، وعند إذابة الثلج المتراكم على الأغذية تبدأ البكتيريا الكامنة في استعادة نشاطها حيث تنمو وتتكاثر مرة أخرى. وفي حالة تواجد البكتيريا الممرضة وفي ظروف التباطؤ في طهي الطعام عقب إزالة الثلج المتراكم عليها مباشرة يمكن أن يصبح الطعام ملوثاً وقد يتسبب في إصابة من يتناوله بحالات مرضية.

أغذية سهلة التورط في حوادث التسمم الغذائى

تتميز بعض الأغذية بلامنتها لنمو البكتريا الممرضة وفى نفس الوقت توجد أنواع أخرى لا تتميز بهذه الصفة.

أولاً - أغذية محفوفة بالمخاطر:

تعتبر المواد الغنية بالبروتين من أكثر المواد الغذائية المشجعة لنمو البكتريا ومن أمثلتها اللحوم والطيور الداجنة والبيض واللبن وأى منتجات تحتوى على كميات من هذه المواد الغذائية.

يجب اتخاذ بعض الاحتياطات الضرورية عند الرغبة فى تحضير هذه الأغذية:

١ - يجب التأكد من نظافتها وعدم تلوثها أثناء عمليات التحضير خاصة عند الرغبة فى تناولها نيئة أو مسخنة لفترات بسيطة لا تكفى لقتل البكتريا. ولعل أكثر الأسباب شيوعاً فى تلوث المادة الغذائية يقع فى المقام الأول بتأثير التلوث غير المباشر عند تداول الأطعمة بالأيدي الأمر الذى يساعد على تلوث الأطعمة بكثير من البكتريا.

٢ - عدم تركها فى حجرات دافئة لمدة تزيد عن الزمن الضرورى واللازم لإعداد الطعام، وبهذه الطريقة يصبح الوقت قصيراً بصورة لا تسمح للبكتريا التى قد تتواجد فى الطعام بالنمو أو التكاثر.

• اللحوم ومنتجات اللحوم:

يرجع السبب الأول لمعظم حالات التسمم الغذائى المنتشرة إلى تناول لحوم ملوثة أو أطباق تحتوى على منتجات لحوم فاسدة.

* اللحوم المشوية الساخنة:

لا يوجد أى خطر من تناول لحوم مشوية بشرط تناولها وهي ساخنة، أى عقب الانتهاء من عملية شويها مباشرة حتى في الحالات التي تكون فيها قطع اللحم غير كاملة الطهى فإن تناولها لا يشكل أى خطورة على الصحة نظرا لخلو مركز قطعة اللحم من البكتيريا.

* الدواجن:

يمكن للبكتيريا أن تظل في مركز الدواجن المذبوحة والتي يتم انتزاع أحشائها منها... وعلى أية حال فإن الدواجن المشوية أو أى طيور مشوية أخرى لا تكون ضارة بالصحة إلا عند الإهمال في إذابة الثلج المتراكم عليها، أو عند تعريضها للنار لفترة زمنية قصيرة لا تكفى لقتل ما قد يوجد بها من البكتيريا.

* الكفتة:

يعتبر اللحم الكفتة من أهم أسباب التسمم الغذائي بسبب انتقال البكتيريا من سطح اللحم المفروم إلى مركز قطع اللحم أثناء تكويرها أو تشكيلها على هيئة أصابع، كما أن إعدادها يتطلب تداولها بالأيدي لفترات طويلة وعلى هذا يصبح من الضروري أن تجهز الكفتة على هيئة قطع صغيرة لأقصى قدر ممكن وبذا يسهل قتل البكتيريا المتمركزة في وسطها بسهولة أثناء الطهى.

* اللحم البارد:

وهذه أيضاً كثيراً ما تتلوث بأعداد كبيرة من البكتيريا وتعتبر واحدة من أهم أسباب التسمم الغذائي ويرجع السبب في ذلك إلى توافر فرص تلوثها عقب الانتهاء من طهيها حيث يقوم أغلب الطهاة بحفظها في أماكن دافئة لبضع ساعات قبل تقديمها.

* الطهى بالغلي البطيء (الطواجن):

عند التعود على تقديم الأطعمة المجهزة بهذه الطريقة وهى ساخنة عقب الانتهاء من طهيها فإنه خطر تلوثها بالبكتريا يكاد يكون معدوماً، أما الاحتفاظ بهذه الطواجن دافئة لعدة ساعات أو تركها لتبرد ببطء ثم إعادة تسخينها فى اليوم التالى كل هذه الطرق كفيلة بمنع البكتريا أكثر من فرصة للنمو والتكاثر وتلوث الطعام، ذلك لأن جراثيم بكتريا CL. Welchii التى تمكنت من مقاومة عمليات الطبخ الأولى يتاح أمامها الوقت المناسب لممارسة نشاطها العادى من نمو وتكاثر.

* اللحم المفروم:

عند فرم اللحم تتاح الفرصة لأى بكتريا مُمرضة (كانت منتشرة أصلاً على سطح قطع اللحم) أن تتوزع بانتظام داخل كتلة اللحم المفروم.. ولعلاج هذه الظاهرة يفضل طهى اللحم المفروم فى أوعية صغيرة وبهذه الطريقة نضمن ارتفاع درجة حرارة مركز كتلة اللحم لدرجة تكفى لقتل البكتريا الممرضة.

* الحساء، صلصة مرق اللحم:

لا يتسبب الحساء غالباً فى أى أعراض مرضية بشرط أن يقدم ساخناً نظراً لأنه من المفروض أن يغلى الحساء قبل تقديمه، أما فى الحالات التى يقوم فيها الطاهى بحفظ الحساء حتى يبرد ثم يقوم بإعادة تسخينه بسرعة قبل تقديمه فمن المرجح أن يصبح هذا الحساء ملوثاً، ولنفس السبب يجب تقديم الحساء، والصلصات وهى ساخنة جداً (أعلى من ٦٣°م) وينصح بعدم صب صلصة مرق اللحم الساخنة فوق شرائح اللحم البارد حيث يحتوى الطبق فى النهاية على مكونات ذات درجات حرارة مثل لنمو البكتريا.

* الجيلي:

كثيراً ما تحتوى الأكياس المعبأة بمسحوق الجيلاتين المستخدم فى تحضير الجيلي

على أعداد كبيرة من البكتيريا في حالة كمون، وعند إذابة المسحوق في الماء يعتبر في هذه الحالة وسطاً مثالياً لنمو البكتيريا، وعلى هذا يجب الاحتفاظ بأكياس المسحوق في وسط حرارى أعلى من ٦٣°م (١٤٥° فهرنهايت) قبل الاستخدام ثم يخزن داخل التلاجة عقب استخدامه مباشرة.

* الأسماك:

نادرًا ما تتسبب الأسماك المطهية في ظهور حالات تسمم غذائي وعادة تخلو أمعاء حيوانات الدم البارد (ومنها الأسماك) من البكتيريا الممرضة. ويعتبر المحار أحد المصادر الرئيسية المعروفة المسببة للتسمم الغذائي حيث يتم جمعها من المياه الملوثة.

أطباق السمك المحضرة بطرق غير تقليدية مثل الطواجن أو الفطائر المحشوة بالسمك أو غيرها من الأصناف قد تصبح ملوثة عند الإهمال في إعدادها ولذا ننصح دائمًا بتسخينها جيدًا قبل التقديم.

* اللبن:

اللبن المبستر والمجهز وفقًا للاشتراطات الصحية السليمة يكون عادة خاليًا من البكتيريا الممرضة، وعلى أى حال يعتبر اللبن غذاء مناسب جدًا لنمو لبكتيريا ويمكن أن يتسبب في إحداث حالات تسمم غذائي عند تلوثه بعد إجراء عمليات البسترة. أى أطباق تحتوي على أى كمية من اللبن مثل الكستردة، البودنج، يجب تسخينها أو تبريدها جيدًا قبل التقديم.

* القشدة:

تعتبر القشدة شأنها شأن اللبن من أنسب الأطعمة لنمو البكتيريا، يجب الاحتياط بوضع الأطعمة المحتوية على أى مقادير من القشدة في التلاجات والإسراع في تناولها فور سحبها من التلاجة.

• اللبن المكثف:

يتميز اللبن المكثف بزيادة تركيز السكر به بدرجة تمنع تكاثر البكتريا.

• اللبن المجفف:

بمجرد تخفيف اللبن المجفف بالماء يجب معاملته معاملة اللبن الطازج وتخزينه في التلاجات.

• الأيس كريم:

تعتمد نظافة الأيس كريم على كفاءة المصنع المنتج، ويمكن استعمال الأيس كريم المباع في المحلات المضمونة مباشرة دون الخوف من وجود أى تلوث بها.

• الجبن:

أنواع الجبن الصلبة كالجبنة الرومي تتميز بانخفاض نسبة الرطوبة فيها لدرجة تمنع نمو البكتريا، ولكن يوجد احتمال وجود تلوث في أنواع الجبن الطرية ولذا يجب الاحتراس عند تناولها ويشترط تخزينها في التلاجات لحين استعمالها.

• البيض:

يعتبر البيض النئ وسطاً مناسباً لنمو البكتريا وعند خروج البيضة من الدجاجة تكون عادة نظيفة وخالية تماماً من البكتريا بشرط سلامة القشرة وخلوها من الحدوش، ولكن عند ملاحظة وجود بعض القاذورات على القشرة في هذه الحالة يجب اتخاذ جانب الحيطة خوفاً من انتقال البكتريا من القشرة إلى محتويات البيضة الثينة. أما بيض البط أو الأوز فهناك احتمالات كبيرة لتلوثها ببكتريا السالمونيلا *Salmonella* مما يزيد من فرص التلوث بنسب عالية عند إهمال طهي بيض البط الذي يجب أن يتم بكفاءة عالية بحيث تصبح ناضجة تماماً عند سلقها في الماء. كما يجب الاهتمام بطهيها في آنية نظيفة حيث تتزايد فرص تلوث البيض بالبكتريا عند الطهي في آنية غير نظيفة.

يجب الإسراع في استعمال مسحوق البيض المجفف وعقب الانتهاء من إذابته مباشرة مع الحرص بتخزين كمية المسحوق المتبقية من الاستعمال بسرعة داخل الفلاجات.

• الأرز:

كثيراً ما يتلوث الأرز ببكتريا *B. cereus* التي تكمن على شكل جراثيم قادرة على ممارسة نشاطها من نمو وتكاثر بمجرد الابتداء في عمليات الطهي، ولهذا السبب يجب تناول الأرز عقب الانتهاء من طهيه مباشرة أو الاحتفاظ بالكميات المتبقية في الفلاجات.

ثانياً - أغذية يندر تلوثها بالبكتريا:

بعض الأغذية تتميز بطبيعتها بقلة عدد البكتريا بها ويرجع السبب في ذلك إلى أنها لا تقدم للبكتريا التغذية المناسبة التي تحتاج إليها كي تمارس عمليات النمو والتكاثر. ومن أمثلة هذه الأغذية كل المواد الغذائية التي تحتوي على درجات عالية التركيز من السكر والملح والأحماض كما تتميز كل المواد الغذائية الجافة بقلة عدد البكتريا بها نظراً لانخفاض درجة الرطوبة بالأطعمة الجافة.

• المربات، الشرابات، العسل، اللحوم المملحة، الأنشوجة:

تتميز هذه المواد الغذائية بخلوها من البكتريا بسبب احتوائها على سكر أو ملح بدرجة تركيز عالية تمنع نمو البكتريا.

• الأغذية الدسمة:

القليل من أنواع البكتريا يمكنها أن تعيش في تركيزات الدهون العالية، وحتى الأنواع التي يمكنها أن تعيش في هذه الظروف فهي من حسن الحظ من الأنواع التي لا تسبب في إحداث تسمم غذائي.

* الأغذية الحمضية:

لا يمكن للبكتريا المسببة للتسمم الغذائي أن تنمو في الأغذية الحمضية مثل الفواكه الحمضية والمخللات.

* الأغذية الجافة:

قد تحتوي الأغذية الجافة على أعداد من البكتريا إلا أنها تكون في حالة لا تستطيع معها أن تمارس العمليات الحيوية المختلفة من نمو وتكاثر في مثل هذا الوسط الجاف، ولكن عند إضافة الماء إلى هذه الأغذية الجافة بغرض إعدادها للطهي، في هذه الظروف يمكن للبكتريا أن تمارس نشاطها مرة أخرى. وعلى ذلك يجب معاملة هذه الأغذية معاملة المواد الغذائية الطازجة ويجب تخزينها في التلاجات.

* الأغذية المعلبة:

تتم تعبئة المواد الغذائية في المعلبات في مصانع كبيرة وتحت شروط صحية دقيقة ولهذا السبب يمكن تناول ما بها من أغذية بكل اطمئنان ودون الخوف من وجود بكتريا ضارة بها. ولكن عند ملاحظة وجود أى تلف في مظهر العبوة الخارجى أو عند وجود انتفاخ لإحدى نهايتى العبوة يجب إهمال هذه العبوة على الفور وعدم استخدامها على الإطلاق.

بعد الانتهاء من فتح العبوة يجب معاملة محتوياتها بنفس معاملة المواد الغذائية الطازجة.

عمليات الغسل

لا يقتصر الغرض من عمليات الغسل على إزالة ما قد يعلّق بالمواد الغذائية من قاذورات مرئية ولكن الأمر يتعدى ذلك بكثير حيث تزداد الحاجة لقتل أكبر عدد من البكتريا التي يحتمل تواجدها في الأوعية أو الأدوات غير النظيفة.

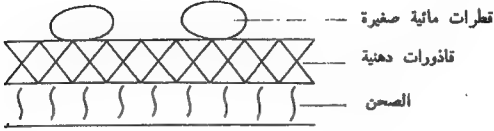
ومن الأمور الهامة لأقصى درجة الاعتناء بنظافة كل الأدوات والأجهزة والآنية قبل استخدامها.

يرجع العديد من أسباب التلوث إلى الطرق المستخدمة في إعداد الأغذية وكذا إلى مدى نظافة الأدوات المستعملة في الطهى.

في بعض الأحيان تبدو الأواني للعيان وكأنها نظيفة لامعة غاية في النظافة ولكن ليس معلوماً أن نقطة واحدة من الدهن تكفى لتلويث الطعام بالآلاف من البكتريا وعلى هذا يجب على كل قائم بإعداد الطعام أن يتأكد من خلو الأواني المستخدمة في الطهى من أى آثار من بقايا الطعام ولذا يجب العناية بعمليات الغسل وكذا الاهتمام بمسحها وتجفيفها بمنشفة نظيفة، ونستخدم كلا من الماء الساخن والمنظفات الكيماوية في تطهير الأواني.

المنظفات عبارة عن مواد كيماوية تعمل بالاشتراك مع الماء على تنظيف أدوات وأواني المطبخ بإزالة الأوساخ والقاذورات حتى الدهنية منها، ولا يكفى استعمال الماء وحده لأنه يميل إلى صنع قطرات مائية صغيرة على الأسطح الدهنية يصعب إزالتها.

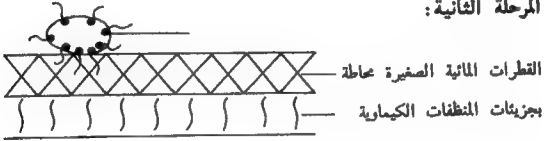
طريقة عمل المنظفات الكيميائية: المرحلة الأولى:



شكل رقم (٣٣)

لا ينتشر الماء بانتظام على الأسطح الدهنية وييل لتكوين قطرات مائية صغيرة.

المرحلة الثانية:

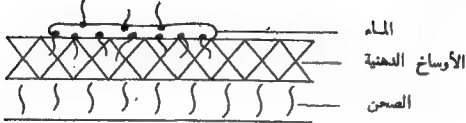


شكل رقم (٣٤)

تضاف المنظفات الكيماوية إلى الماء تحاط القطيرات المائية بجزيئات المنظفات الكيماوية.

يدخل رأس الجزيء إلى داخل القطرات المائية.
يتجذب الذيل إلى الدهون.

المرحلة الثالثة:



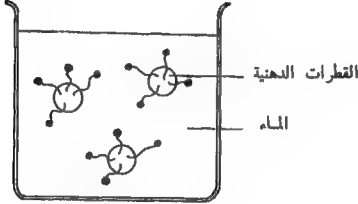
شكل رقم (٣٥)

أصبح الماء الآن منتشرا فوق الدهون.

تقوم جزيئات المادة المنظفة بتغلغل الماء داخل الدهون..

استعمل قطعة من القماش النظيف أو الإسفنج في مسح الصحن وبذا يتم إزالة الدهون والأوساخ معاً.

المرحلة الرابعة:



شكل رقم (٣٦)

الدهون الآن متراكمة على شكل قطرات محاطة بجزيئات المادة المنظفة وهي

الآن معلقة في الماء، وعند صب الماء في الحوض تنزلق الدهون مع الماء إلى البالوعة وبذا يتم التخلص من المواد الدهنية.

يعتبر الصابون أبسط المنظفات ولكنه لا يصلح وحده لتحقيق التنظيف بكفاءة عالية، ولذا لا يمكن الاستغناء عن المنظفات الصناعية الأخرى حيث تقوم بتنظيف الأواني وأدوات المطبخ خاصة المحتوية على زيوت أو دهون بكفاءة أعلى. وهذه المنظفات الصناعية لا يمكنها قتل البكتريا ولكنها تعمل فقط على تقليل أعدادها عن طريق إزالة الأوساخ والدهون التي تعتبر مأوى ممتازاً لنمو وانتشار البكتريا. المنظفات الصحية التي تتميز بقدرتها على التطهير عبارة عن كيماويات لها القدرة على قتل أغلبية البكتريا المنتشرة على السطح ومع ذلك فإن الغسل بهذه المنظفات كفيل بتجنب حدوث تسمم غذائي.

يمكن تطهير الأواني باستخدام الماء الساخن فقط وتعتبر هذه الطريقة ذات أفضلية خاصة لما تتميز به من سهولة.

المبيكلوريت (تحت كلوريت) عبارة عن كيماويات تستخدم كثيراً كمواد مطهرة للأواني المستخدمة في إعداد وتخزين المواد الغذائية ولكن يجب اتخاذ جانب الحيلة والحذر عند استعمالها، فأى زيادة في تركيز هذه المواد يتسبب في ترك رائحة وطعم غير مقبولين.

المواد المعقمة عبارة عن كيماويات تقتل كل البكتريا أو الجراثيم الواقعة على السطح. ويمكن استخدام البخار لتحقيق نفس الغرض.

المواد المطهرة عبارة عن كيماويات تقتل أو توقف على الأقل نمو البكتريا المنتشرة على الجسم البشري.

مُزيلات الرائحة عبارة عن كيماويات تعمل على إزالة الروائح الكريهة وإحلال روائح طيبة ولكنها لا تقتل البكتريا.

الخطوات الصحيحة لعمليات الغسل:

من الضروري أن يكون المكان المخصص للغسل بعيداً بقدر مناسب عن المساحة المخصصة لإعداد الطعام وذلك لتجنب خطر انتقال الأوساخ من الأطباق والأواني القذرة إلى الأطعمة، أما في الفنادق أو المطاعم فيجب تخصيص مكان منعزل

لعمليات الغسل فقط ويمنع بصورة قاطعة دخول الأواني أو الأطباق المتسخة إلى أماكن إعداد وطهو الطعام.

يمكن إجراء عمليات الغسل باستعمال الأيدي على أن تجهز حوضين على الأقل ويفضل استخدام ماكينات غسل الصحون وأياً كان النظام المستخدم فإنه يلزم لغسل الصحون القيام بثلاث مراحل نوضحها كما يلي:

أولاً - مرحلة الإعداد:

يجب أولاً كشط وإزالة جميع فتات الأغذية المتبقية في الصحون وإلقائها في صفيحة مزودة بغطاء، وفي كل الحالات يجب غسل الصحون بماء ساخن كخطوة مبدئية وذلك لتسهيل خطوات النظافة التالية.

ثانياً - الغسل الرئيسي:

وفي هذه المرحلة تضاف المنظفات الصناعية إلى الماء للمساعدة في إزالة بقايا الأغذية والدهون والبقع المختلفة ويجب الإحاطة بأن الماء وحده لا يكفي لغسل الصحون بطريقة صحيحة وأمنة.

وأفضل درجة حرارة للماء تتراوح ما بين ٥٠-٦٠°م (١٢٠-١٤٠°فهرنيت) ويفضل ألا تزيد عن درجة الحرارة عن ٦٣°م (١٤٥°فهرنيت) نظراً لأن بعض الأغذية البروتينية كالبيض مثلاً تتجمد وتترك آثاراً يصعب إزالتها عند ارتفاع درجة حرارة الماء المستخدم في التنظيف عن ٦٣°م.

ومزج الماء الساخن مع المطهرات الكيميائية للاستعمال في عمليات التنظيف يساعد على إزالة الدهون والأوساخ ولكنه غير كاف لتطهير الأدوات من البكتريا بصورة كاملة.

عندما يلاحظ تكوّن طبقات من الدهون أو الزبد (الرغوة) في قاع الأطباق أو أواني الطبخ فهذا دليل على أن المنظفات لا تقوم بأداء عملها بالكفاءة المطلوبة، ويلزم في هذه الحالة إضافة كميات أخرى من الماء والمادة المنظفة، وعند استخدام

ماكينات غسل الصحون يجب مراعاة تطهيرها من الداخل باستعمال الماء المغلى أو بالنقع فى الماء مع إضافة محلول مطهر.

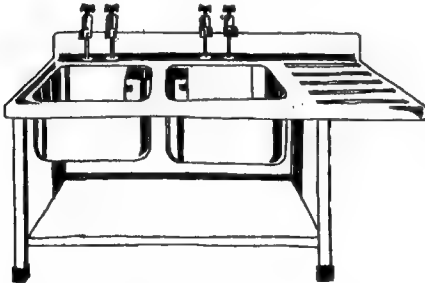
ثالثاً - مرحلة الشطف بالماء:

تتقل الأدوات والصحون من الحوض المحتوى على الماء والمادة المطهرة إلى حوض آخر يحتوى على ماء ساخن جداً تبلغ درجة حرارته 80°C (١٧٦ فهرنهايت) ثم تترك متقوعة فى الماء لمدة ١-٢ دقيقة، والغرض من هذه المرحلة ما يلى:

- ١ - إزالة أى آثار للمادة المنظفة حيث يتسبب وجود أى آثار من هذه المنظفات فى إحداث رائحة غير مستحبة للطعام كما يمكنها أن تتسبب فى إحداث آثار ضارة.

٢ - تقتل أى آثار متبقية من البكتريا.

٣ - تهيئة الصحون والأدوات لمرحلة التجفيف المقبلة.



وجود حوضين وبالوعتين
يعتبر النظام المثالى لأحواض غسل الصحون بواسطة الأيدى
شكل رقم (٣٧)

٤ - التجفيف:

بصفة عامة يعتبر نشر الصحون على الحوامل الخشبية هو أفضل الوسائل المتاحة لتجفيفها، والواقع أنها تجف بسرعة عند المحافظة على درجة حرارة ماء الشطف عند ٨٠°م. ويمكن استخدام المناديل الورقية بشرط تخصيص منديل واحد لكل إناء يستخدم في التجفيف ثم يلقي به في سلة المهملات.

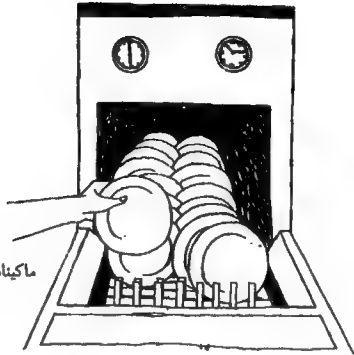
وعند استخدام مناشف من القماش فيجب الاكتفاء باستخدام منشفة واحدة فقط لتجفيف الأواني الناتجة عن عملية غسل واحدة؛ ذلك لأن المنشفة الرطبة تعتبر وكرا مناسباً لنمو البكتريا وتكاثرها؛ هذه المناشف يمكن استخدامها مرة أخرى بعد وضعها في ماء مغلي مضافاً إليه محلول مطهر (قاتل للبكتريا) ويجب تخزين الأدوات والأواني المغسولة في أماكن محكمة الغلق ونظيفة حتى نتجنب إعادة تلوثها بالبكتريا مرة أخرى.

ماكينات غسل الأطباق الكهربائية:

تعمل هذه الماكينات بنفس النسق المستخدم في غسل الأطباق يدوياً كما سبق الشرح حيث تتم مرحلة الغسل المبدئي في ماء مسخن حتى ٦٠°م (١٤٠ فهرنهايت) مع إضافة مادة منظفة وبعدها يعاد الغسل مرة أخرى في درجات حرارة أعلى، وتوجد في معظم ماكينات الغسل الكهربائية عدة دورات للغسل وكذا عدة دورات للشطف ويتم ذلك تحت تأثير درجات حرارة متنوعة وذلك للتأكد من نظافة الأوعية بكفاءة عالية. وعادة تترك الأطباق معلقة في أرفف الماكينة حتى تجف.

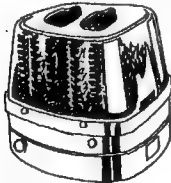
يجب إجراء عدة فحوص دورية وبصفة منتظمة للتأكد من سلامة العمل بالماكينة، وتزود معظم ماكينات غسل الصحون بمؤشرات خارجية توضح للقائم بالإشراف على العملية درجة حرارة الماء كما تشير بكل وضوح إلى مدى كفاءة عمليات الغسل حيث توضح مدى تعرض الأطباق للماء الساخن بالدرجة المناسبة ولمدة الصحيحة.

شكل رقم (٣٨)
ماكينات غسل الأطباق الكهربائية



الأواني الزجاجية:

يتم غسل الأواني الزجاجية على مرحلتين - في المرحلة الأولى توضع الأواني الزجاجية في ماء أضيفت إليه مادة منظفة عند درجة حرارة ٥٠-٦٠°م (١٢٢-١٤٠ فهرنهايت) ويكون ذلك في الحوض الأول. وبعدها ترفع درجة الحرارة إلى ٨٠°م في الحوض الثاني. وفي الحالات التي لا تتحمل فيها الأواني الزجاجية هذه الدرجة المرتفعة من الحرارة يمكن عندئذ إضافة محلول مطهر كيميائي (قاتل للجراثيم) إلى ماء الحوض الأول.



شكل رقم (٣٩)

وتنتشر في الأسواق الآن ماكينات لغسل الأواني الزجاجية، وفيها يتم غسل الأواني بمحلول منظف ثم تشطف بدش من الماء الساخن وبعدها يتم التبريد باستخدام دش من الماء البارد.

طريقة غسل المقلاة:

يجب غسل المقلاة بمزل عن بقية الأدوات والأواني. ويستخدم لتنظيفها وجليها وإعادة صقلها مواد منظفة خاصة.

طريقة غسل الأوعية المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية:

يجب الاهتمام بصفة خاصة بتنظيف جميع الأوعية المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية المجهزة بغرض تخزينها في المبردات؛ ذلك لأن الإهمال في أداء هذه الوظيفة يسمح بتسرب أعداد كبيرة من البكتريا داخل هذه العبوات كما يتيح للبكتريا الفترة الزمنية المناسبة كي تتكاثر.

طريقة غسل أسطح التشغيل:

يتم تنظيف أسطح التشغيل باتباع المرحلتين التاليتين:

١ - الغسل بماء يضاف إليه مادة منظفة عند درجة حرارة ٥٠ - ٦٠ م (١٢٢ - ١٤٠ فهرنهايت).

٢ - الشطف بمناية بماء يضاف إليه مادة مطهرة.

طريقة غسل الأدوات الأخرى:

كقاعدة عامة يجب غسل جميع الأدوات المستخدمة في عمليات إعداد وطهي الطعام والتي لها صلة مباشرة بالاستخدام اليومي للأطعمة عقب كل استخدام، أما أسطح التشغيل والأجهزة الأخرى فيمكن إجراء عمليات غسلها مرة واحدة على الأقل كل أسبوع.

غسل الأطباق في المنازل:

بطبيعة الحال لا تنتشر ماكينات غسل الأطباق في كل المنازل كما لا يتوافر عادة في كل منزل حوضين لإجراء عمليات الغسل ولذا يجب الاعتراف بأنه لا يوجد في

المنازل نفس الفرصة المتاحة في المطابخ الكبرى؛ ولذا فإننا ننصح بأن تتم عمليات الغسل الابتدائية باستخدام ماء ساخن للدرجة يمكن أن تتحملها الأيدي (حوالي ٥٠م) على أن يضاف إليها مادة منظفة والمخطوة التالية تكون شطف الأواني بماء ساخن جدًا خاصة عند الرغبة في شطف الأوعية المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية تمهيدًا لتخزينها في الثلاجات.

من المهم جدًا أن نضع باستمرار نصب أعيننا سهولة تلوث الأوعية مرة أخرى عند الإصرار على استخدام المناشف في التجفيف؛ ولذا يجب الحرص على غسل هذه المناشف بصفة مستمرة مع ضمان خلوها من البكتريا. أما في حالة ترك الأواني لتجف بتأثير حركة الهواء فيجب - في هذه الحالة الدائمة على تغطيتها حرصا على بقائها نظيفة خوفا من تلوثها بالأتربة والميكروبات المنتشرة في الهواء.

التصميم الحديث للمطبخ

من البدهى بل من المستحيل أن يمتلك شخص ما مطبخاً نظيفاً خالياً تماماً من البكتريا، ومع ذلك توجد قواعد عديدة أساسية خاصة بتصميم المطبخ كما توجد خطوط عريضة يجب مراعاتها عند اختبار أدوات المطبخ تعمل كلها على إنقاص التلوث بالبكتريا إلى أقصى قدر ممكن.

ولا شك أن إهمال العناية بنظافة المطبخ يتسبب - علاوة على ما يضيفه على المكان من قبح المنظر العام - في نمو كل أنواع البكتريا بما فيها البكتريا الممرضة، كما أنه يحقق أرضاً خصبة لنمو الديدان والحشرات المختلفة، وبمجرد تلامس هذه الحشرات للأتربة الملوثة بالبكتريا فإنها تعلق بأرجلها وأجسامها وبالتالي يسهل انتقال البكتريا إلى الأغذية أو أسطح التشغيل، ومن المعلوم أن فتات الطعام والدهون والأحوال المنتشرة على أرضية وحوائط ونوافذ المطبخ كلها تعتبر مصادر خصبة للتلوث.

أهم العوامل التي يجب وضعها في الاعتبار عند وضع الخطوط الرئيسية لبناء المطبخ وتزويده بالأجهزة والأدوات أن يوجه كل الاهتمام لاختيار الحفامات سهلة التنظيف ويتم اختيار الأجهزة سهلة التحرك بقدر الإمكان وأن يراعى في اختيار المكان سهولة التنظيف بحيث يمكن إجراء عمليات النظافة لهذه الأجهزة من الأمام والخلف ومن جميع الجوانب بسهولة وأمان.

تجهز جميع المطابخ الحديثة بحيث توضع أجهزة الطهي في المنتصف بينما يتم ترتيب أماكن الإعداد والتجهيز عند الحوائط الجانبية لتسهيل عمليات التنظيف والصرف.

وفى حالة استخدام أجهزة ثابتة يراعى أن يتم تركيبها فى أماكن تبعد بمسافة كافية عن الأرضية والجوانب بحيث يسهل تنظيف كافة الأماكن المحيطة بها وهذه الطريقة تضمن عدم تراكم الأتربة والدهون بجوانب وأركان المطبخ.

الإضاءة:

تفضل الإضاءة الطبيعية عن أى مصادر صناعية للإضاءة؛ ولذا يجب أن تكون النوافذ متسعة، وعند الضرورة تستخدم إضاءة صناعية من مصادر تكفى لتحقيق رؤية واضحة مع تجنب حدوث أى ظلال تعجب الرؤية، وهذه الطريقة تضمن رؤية واضحة لكل جوانب المطبخ مما يسهل عمليات النظافة.

التهوية:

يعتبر تحقيق التهوية الجيدة للمطبخ أمراً هاماً لأقصى درجة للأسباب التالية:

١ - تخفيض درجة الحرارة والرطوبة بالمطبخ للحد المناسب حيث أن ارتفاع درجة الحرارة والرطوبة عن الحدود الملائمة تعتبر ظروفاً مناسبة لانتشار البكتريا.

٢ - بتوفير التهوية المناسبة للمطبخ يمكن التخلص بسهولة من الروائح والأبخرة... إلخ. وفى المطابخ الكبيرة يتم تركيب مراوح خاصة لطرد الأبخرة فوق الأفران، ويجب الاهتمام بنظافة هذه المراوح والتخلص مما قد يعلق بها من دهون وأوساخ تقلل من كفاءة تشغيل المراوح مما قد يتسبب فى تساقط هذه القاذورات على الأطعمة.

يجب الاهتمام بترك النوافذ مفتوحة لتحقيق تهوية مناسبة وفى نفس الوقت يجب توجيه عناية خاصة بتغطية هذه النوافذ بستانر من السلك لمنع دخول الحشرات داخل المطبخ.

الأرضيات والجوانب:

من الأمور التى يجب أن نوليها كل الاهتمام التفاصيل الخاصة بالمحاثات

المستخدمة في بناء المطابخ تلك التي يجب اختيارها من مواد متينة، سهلة التنظيف، لا تمتص الرطوبة، لا تتأثر ببقايا الأطعمة كالدّهون مثلاً أو الملح أو الفواكه الحمضية. قوية الاحتمال بحيث لا يسهل تشقق أو تكسر سطحها حيث تتراكم فيها الأتربة والقاذورات وتصبح مصدراً رئيسياً لتراكم البكتيريا.

أسطح التشغيل:

تصنع أسطح التشغيل من خامات صلبة - سهلة التنظيف لا تمتص الرطوبة بسهولة - لا تتأثر ببقايا الأطعمة، وتصنع أسطح التشغيل حالياً بالمطابخ الحديثة من الصلب الذي لا يصدأ (استليس ستيل) أو من البلاستيك الصلب.

أما أسطح التشغيل المصنعة من الخشب فأصبحت اليوم قليلة الانتشار نظراً لسرعة تلوثها وصعوبة تنظيفها، وما زال استخدام ألواح تقطيع وتجهيز اللحوم المصنعة من الخشب هو السائد، إلا أن استعمال الألواح المصنعة من البلاستيك الصلب أو المطاط المضغوط يعتبر هو الأفضل.

يجب استخدام هذه الألواح لإعداد الأطعمة النيئة أو المطبوخة وذلك لتجنب حدوث التلوث غير المباشر، وعند ملاحظة حدوث تشققات أو خدوش أو كسور يجب تغيير أسطح التشغيل على الفور وذلك لتجنب تراكم بقايا الأطعمة داخل هذه الشقوق التي تعتبر مرتعاً خصباً لنمو البكتيريا وتكاثرها.

التخلص من الفضلات:

تعتبر فضلات الأطعمة مرتعاً خصباً لنمو البكتيريا وأى إهمال في التخلص من هذه البقايا بالسرعة المناسبة يشجع على توالد الذباب والفئران والديدان وبقية الحوام الأخرى وهذه تساعد بصورة كبيرة على نقل البكتيريا إلى الأطعمة النظيفة ويمكن للبكتيريا أن تلوث الأطعمة بواسطة أيدي أو ملابس القائمين بعملية إعداد وطهي الأغذية في المطبخ ولهذا الأسباب يكون من الضروري الاهتمام بغسل الأيدي عقب الإمساك بهذه الفضلات وإلقائها في صناديق القمامة.

الأجزاء المتبقية من الحضروات عقب الانتهاء من عمليات الإعداد كقشر البطاطس والعظام المتخلفة من عمليات إعداد اللحوم، وكل هذه المخلفات يجب نقلها من أماكن إعداد الطعام وإلقائها في صناديق القمامة المزودة بغطاء. ويجب توافر أعداد كافية من هذه الصناديق بحيث تكفى لاحتواء كل مخلفات المطبخ أولاً بأول.

يجتار لصناديق القمامة أماكن تقع خارج المطبخ وبحيث تكون بعيدة عن النوافذ. ومن الضروري أن تكون لكل صفيحة غطاء متين محكم بحيث يصعب فتحها بواسطة القطط والكلاب ومن الهديى أن صناديق القمامة المفتوحة تعتبر مكاناً ممتازاً لجذب الذباب وكافة الحشرات والفئران والهامم الأخرى.

يفضل أن تكون صناديق القمامة مستديرة كى يسهل تنظيفها وينصح بوضعها على قوائم معدنية تبعد عن الأرض بمسافة قدم واحد حتى يسهل التنظيف أسفلها.

حشرات المطبخ

تعتبر الفئران والذباب والصراصير من أشهر حشرات المطبخ، وعلى هذا يجب اتخاذ إجراءات مشددة للتخلص منها والتأكد من نظافة المطبخ، وتعتبر نظافة المطبخ واتباع وسائل النظافة السليمة هما المدخل المنطقي والركيزة الأساسية لضمان خلو المطبخ من هذه الحشرات وعليه يمكن اعتبارهما الوظيفة الأساسية لكل الأشخاص المستولين عن إدارة المطبخ.

الفئران:

عندما يبتلى المطبخ بمهاجمة الفئران فإنها تتسبب في إحداث تلف كامل للأطعمة حيث تسارع بقرض المهورات المختلفة بهدف الوصول إلى الأطعمة المخزنة. وعلى العموم فإن خطر الفئران لا يقاس بحساب كميات الأغذية التي تتغذى بها ولكنه يقاس بكميات الغذاء التي تتلوث بالبكتريا الضارة والتي تحملها الفئران في أرجلها وفرائها علاوة على أنها تعتبر من المصادر الرئيسية لبكتريا السالمونيلا التي تحملها الفئران في أمعائها وعلى ذلك يكون البراز الناتج عنها ملوثا ببكتريا حية من السالمونيلا.

شكل رقم (٤٠)

الجرذ



تعيش الفئران وتتكاثر في الأركان المظلمة والدافئة حيث تجد الطمأنينة والأمان وحيث تكون الأغذية وفيرة وسهلة التناول. ولتجنب الإزعاج الحادث من انتشار هذه الفئران يجب التأكد من خلو المنزل من

الشقوق والفجوات والحفر والاهتمام بترميم وإصلاح جميع البالوعات والأنابيب حيث تعتبر المدخل الرئيسى للفئران إلى المنازل، وسدّ الفجوات المنتشرة بين مداخل ومخارج الأنابيب إلى المبنى، ويجب الاهتمام بنظافة حجرات تخزين الطعام بانتظام والتخلص أولاً بأول من النفايات وتنصح بضرورة التخلص من المهملات التي تحرص بعض ربات المنازل على وضعها بأماكن مختلفة وكثيراً ما نشاهدها في شرفات منازلنا، هذه العادة السيئة يجب التخلص منها حرصاً على نظافة مساكننا. وأخيراً إحكام غلق صناديق القمامة والمحرص على تغطية المأكولات وعدم تركها مكشوفة منها كانت الأسباب.



شكل رقم (٤١)
تقوم الفئران بتلوين الأطعمة
ببرازها وبولها. وبذا تقوم بنشر
بكتريا السالمونيلا.

عند ظهور أى شواهد تشير إلى وجود فئران كوجود آثار قرض بالأسنان، أو علامات أقدام، أو آثار براز يجب الإسراع في اتخاذ وسائل مختلفة للسيطرة على هذه الحالة المزعجة نظراً للسرعة التي تتوالد بها الفئران ويكفى أن تعرف أن زوجاً واحداً من الفئران، يمكنه إنتاج ١٦ جرداً في العام.

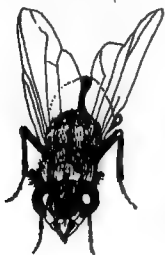
معظم السموم ذات تأثير فعال في القضاء على الفئران، ولكن يجب الإحاطة بأن بعض هذه السموم يؤثر تأثيراً مميّناً في صحة الإنسان؛ ولذا فهي لا تصلح في جميع الأحوال ويمكن استشارة المكاتب المتخصصة في مقاومة الفئران.

الذباب المنزلية:

يتناقص عدد الذباب في الأحياء الراقية وهذا يرجع لنظام التخلص من النفايات ومن مياه البواليع والقاذورات.

ويتوالد الذباب في روث البهائم أو في براز الحيوانات والخطر الرئيسى لتواجد

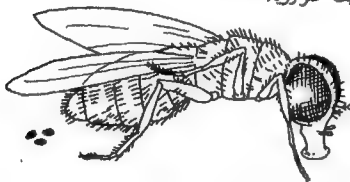
الذباب في المطابخ هو حملاً للبكتريا الممرضة في أرجلها وأجنحتها ونقل هذه البكتريا إلى أى طعام، ويعتبر لعابها وعرقها أيضاً من مصادر البكتريا الممرضة.



ويضع الذباب البيض في الأماكن الرطبة الدافئة، وفي الأطعمة التالفة والمخلفات التي تعتبر أوساطاً مثالية لأداء هذا الغرض ويقتس البيض يخرج منه يرقات تتحول بعدها إلى ذبابة بالغة في فترة أسبوع تقريباً خلال فصل الصيف.

شكل رقم (٤٢)
الذبابة

ويمكن القضاء بسهولة على الذباب وهو في دور اليرقات حيث يمكن قتلها بسهولة بالماء المغلي أو بالمبيدات الحشرية. كما يجب إحكام غلق جميع صناديق القمامة والعناية بتنظيفها وعندما تتفاقم مشكلة تواجد الذباب يصبح استعمال المبيدات الحشرية أثناء شهور الصيف ضرورياً.



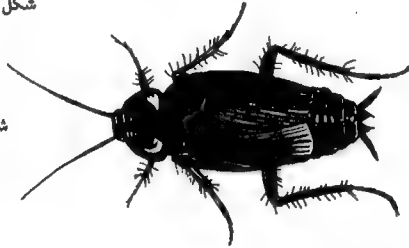
شكل رقم (٤٣)
الذبابة

ويجب الحرص عند استعمال المبيدات الحشرية خوفاً من ملامستها للمواد الغذائية، وعلى هذا لا يجب استعمالها في حجرات إعداد الطعام، ويمكن إنقاص أعداد الذباب في المطابخ بتغطية النوافذ بالشاش أو السلك الذي لا تسمح ثقوبه الدقيقة بإدخال الذباب.



شكل رقم (٤٤)

ويمكن استخدام الأجهزة التي تقتل الذباب صمغاً بالكهرباء وهي تشع ضوءاً أزرق يجذب انتباه الذباب إلى شبكة معدنية يسرى فيها تيار كهربى يصعق الذباب بمجرد ملامسته للشبكة المعدنية ويسقط فى صينية مركبة أسفلها.



شكل رقم (٤٥)
الصرصور

الصرصور:

تعيش وتتوالد هذه الحشرات فى الأماكن الدافئة الرطبة المظلمة مثل الفجوات الواقعة خلف فرن ساخن، أو وراء الأثاث الدافئة أو تحت جهاز ثابت لا يتحرك من مكانه.

تقوم الصراصير بتلويث الأطعمة بالبكتريا المنتشرة على أجسامها أو عند إفراز البراز على الأغذية المختلفة، ومن سوء الطالع أنه يصعب ضبط هذه الحشرات وهي تقوم بجريمتها نظراً لأنها تقارس نشاطها منذ ولادتها فى المناطق المظلمة.

تحتاج الصراصير إلى الغذاء كي تعيش، ولذا فإنها عندما يكون المطبخ نظيفاً وغالياً من القاذورات أو من بقايا الأطعمة تضيق بها سبل المعيشة ونادراً ما تتواجد بها هذه الحشرات ويمكن التعرف على وجود الصراصير بمراقبة برازها وخصائصه المميزة من روائح غير مقبولة وغيره.

يمكن القضاء على الصراصير بالمبيدات الحشرية مع اتخاذ جانب الحذر من تلوث الأطعمة بهذه المبيدات لما لها من تأثير سام وضار على صحة الإنسان. كما يجب اتخاذ احتياطات وقائية عديدة لمقاومتها حتى في الأوقات التي لا تظهر فيها الحشرات الكاملة للعيان نظراً لأن بيض الصراصير يحتاج إلى شهور طويلة حتى يفقس.

أمراض أخرى تنتشر بواسطة الطعام

هناك أمراض أخرى عديدة تنتشر نتيجة تناول الطعام وهي ذات تأثيرات خطيرة على الصحة تفوق تأثير التسمم الغذائي الناتج من تلوث الأطعمة ببكتريا السالمونيلا *Salmonella, clostridium welchii, staphylo coccus - Bacillus cereus*.

هذه الأمراض تنتشر نتيجة الإصابة:

- ١ - البكتريا: أمثلة: حمى التيفود، حمى الباراتيفود، والكوليرا، الدوسنتاريا، السل.
- ٢ - الديدان الطفيلية: من أمثلتها الدودة الشريطية.
- ٣ - الفيروس.

أولاً - البكتريا:

تختلف البكتريا المسببة للأمراض المختلفة عن البكتريا المسببة للتسمم الغذائي في أن القليل من البكتريا الأولى في الطعام كفيلاً بإصابة من يتناوله بالمرض في حين أنه يلزم وجود عدد كبير من البكتريا المسببة للتسمم الغذائي حتى تظهر الأعراض المرضية من قيئ وإسهال.

تنتقل هذه الأوبئة بكثرة عن طريق شرب المياه الملوثة أو بتناول أطعمة تم غسلها بماء ملوث أو عند تناول محار تم جمعه من ماء ملوث أو بالتغذية بخضراوات مجففة تعرضت لماء ملوث.

كثيراً ما يحدث عقب الكوارث الطبيعية كالهراكين والفيضانات اختلاط مياه

الشرب بمياه البواليع مسببة انتشار الكثير من هذه الأمراض، كما تنتشر هذه الأوبئة عند الإهمال في معالجة مياه محطات الشرب الرئيسية بالكlor أو عدم تنقيتها بالأسلوب الأمثل.

ولما كانت البكتريا المسببة للأمراض لا تحتاج لوقت كى تتضاعف في الأغذية فإنه يصعب السيطرة على هذه البكتريا عن طريق تخزينها في درجات حرارة مناسبة كما يحدث في حالة البكتريا المسببة للتسمم الغذائي.

تسلك البكتريا المسببة للأمراض لنفسها طريقا آخر حيث تتسرب إلى مجرى الدم مسببة المرض للجسم كله، أما البكتريا المسببة للتسمم الغذائي فلإنها تستقر في الأمعاء (عدا التسمم الغذائي الناتج عن البكتريا *CL. botulinum*) وكلها يمكن التخلص منها بميكانيكية الدفاع الطبيعى للجسم من تقيؤ وإسهال.

خواص البكتريا المسببة للتسمم الغذائي وتأثيرها	خواص البكتريا المسببة للأمراض وتأثيرها
<p><i>Salmonella, staphylococcus, CL. welchii, B. cereus.</i></p> <p>١ - لا تظهر الأعراض المرضية إلا بعد تناول أطعمة تحتوي على أعداد كبيرة من البكتريا أو من سمومها.</p> <p>٢ - إذا ترك الطعام في مكان دافئ لمدة من الزمن تتكاثر البكتريا.</p> <p>٣ - لم نشاهد حتى الآن انتشار حالات تسمم غذائي بسبب تلوث الماء.</p> <p>٤ - مدة الحضانة ٢-٣٦ ساعة.</p>	<p>أمثلة: تيفود، باراتيفود، كوليرا، دوسنتاريا، السل.</p> <p>١ - يمكن حدوث الإصابة المرضية بتأثير عدد قليل من البكتريا.</p> <p>٢ - لا يلزم لتكاثرها في الطعام زمن معين.</p> <p>٣ - كثيراً ما تحدث الإصابة نتيجة شرب مياه ملوثة.</p> <p>٤ - مدة الحضانة ٢-٢٥ يوم.</p>

الحمى التيفيه:

الحمى التيفية تشمل: حمى التيفود وحمى الباراتيفود وسبب الإصابة بهما بكتريا من مجموعة السالمونيلا ولكن من نوع يختلف عن الأنواع المسببة للتسمم الغذائي.

حمى التيفود:

تعتبر *Salmonella typhi* هي المسئولة عن الإصابة بهذا المرض. مدة الحضانة ٥-٢٥ يوم (عادة ٢١ يوماً) الأعراض: حمى وإسهال شديد يمكن علاجه باستخدام المضادات الحيوية.

أسباب المرض:

- ١ - تداول الأطعمة بأيدي ملوثة ببكتريا *salmonella typhi* وغالباً يحدث التلوث للأيدي عند إهمال غسلها عقب زيارة المراض.
- ٢ - شرب مياه ملوثة بجاء البواليع.

حمى الباراتيفود:

تعتبر بكتريا *Salmonella paratyphi* هي المسئولة عن الإصابة بهذا المرض.

أسباب المرض:

- ١ - تداول الأطعمة بأيدي ملوثة ببكتريا *salmonella paratyphi*.
- ٢ - شرب مياه ملوثة بماء البالوعات.

الكوليرا:

الكوليرا مرض خطير يحدث بسبب الإصابة ببكتريا *Vibrio cholerae*. وينتشر هذا الوباء غالباً بسبب تلوث الماء وتحدث الإصابة أحياناً نتيجة تلوث الأطعمة.

أعراض المرض:

إسهال شديد مع قئ يعقبه حدوث جفاف لجسم المريض، المرض شديد الخطورة ويجب تطعيم جميع الزوار للمناطق الموبوءة ضد هذا المرض، ويعاد التطعيم كل ستة أشهر.

الدوسنتاريا:

يوجد نوعان من الدوسنتاريا:

١ - Bacillary dysentery تحدث الإصابة بها عند تناول أطعمة ملوثة ببكتريا *Shiyella*.

٢ - amoebic dysentery تندر الإصابة بهذا المرض في أوروبا ولكنه كثير الانتشار في المناطق الاستوائية.

أسباب المرض:

- ١ - تناول الأطعمة بأيدي ملوثة ببكتريا *Shigella* ويحدث ذلك غالبا عند إهمال غسل الأيدي عقب زيارة المراض.
- ٢ - يساهم الذهاب وبقية الحشرات في نقل الميكروب.

الديدان الطفيلية:

الدودة الشريطية: يوجد نوعان من الديدان الشريطية الأولى تنتشر بين الأغنام والثانية بين الخنازير وفي كلتا الحالتين تنتشر الحويصلات في عضلات الحيوان المصاب كما تنتشر في اللحم المصاب الكثير من اليقع ويرجع ذلك المظهر إلى انتشار الحويصلات ويمكن ملاحظة المرض بسهولة عند فحص اللحم بعناية وعندما يتناول الإنسان هذا اللحم المصاب تنتشر الحويصلات في أمعائه على هيئة ديدان شريطية قد يبلغ طولها في بعض الأحيان عدة أقدام.

الفيروسات :

بعض الفيروسات يمكن انتقالها بواسطة الماء أو الأطعمة بالرغم من عدم قدرة هذه الفيروسات على التضاعف في الأطعمة ولكنها تتكاثر فقط في الأنسجة الحية. ومن أمثلة هذه الفيروسات الفيروس المسبب لمرض شلل الأطفال. ويمكن القضاء على هذا الفيروس بسهولة بالتسخين لدرجة حرارة الطهي العادية؛ ولهذا السبب فإن معظم الأمراض الفيروسية تنتشر بسبب تناول أطعمة نيئة أو تم تناولها بعد طهيها بواسطة أفراد حاملي العدوى.

البَابُ الثَّانِي
المَجْمُوعَاتُ
أَوَالِدِيَّ فَرِيْزِر

حقائق حول التجميد

طريقة عمل المجمّادات (الديب فريزر):

تنحصر الأساسيات العلمية التي يعمل بموجبها الفريزر (المجمد) في ظاهرتي التبخير والضغط.

يوجد في كل فريزر سائل للتبريد يتميز بالانخفاض الشديد لدرجة غليانه وتبخيره، ويدور هذا الغاز بصفة مستمرة خلال الجهاز حيث يدور على التعاقب ما بين الكمبرسور (الضاغط) والمكثف والمبخر، ويراعى عند تصميم النظم الثلاثة السابقة أن تكون جميعها محكمة السدّ (كثيمة).

وتتنوع الأنظمة الثلاثة السابقة في الأجهزة الحديثة طبقاً لموديل الديب فريزر (الرأسى أو الصندوق)، إلّا أن كلا النظامين السابقين يتفقان في القواعد الأساسية للتشغيل والمسئولة عن المحافظة على درجات الحرارة المنخفضة.

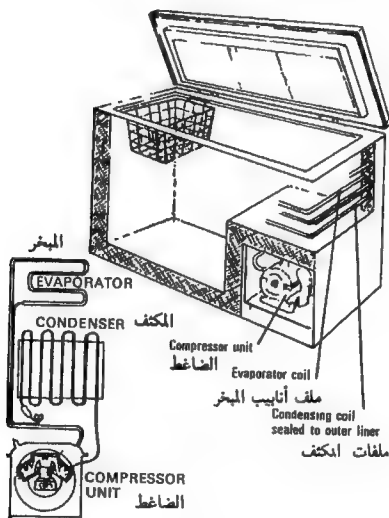
يقوم سائل التبريد بامتصاص الحرارة من كابينة الديب فريزر وكذا من الأطعمة المخزنة فيه وبهذا ترتفع درجة حرارته ويقوم الكمبرسور (الضاغط) بدفع هذا البخار المسخن إلى المكثف.. وعند هذه المرحلة من الدورة تكون درجة حرارة المكثف أعلى من درجة حرارة الغرفة كما تشتت حرارة المكثف في الجو المحيط.

قدما فيما سبق ملخصاً لطريقة العمل في الديب فريزر وفيما يلي نقدم شرحاً أوفى لكل خطوة من هذه الخطوات.

الضاغط (الكمبرسور):

الكمبرسور عبارة عن مضخة تُدار بواسطة محرك كهربى وعند التشغيل يصدر عنه أحيانا ضجيج منخفض الصوت يثبت الكمبرسور عادة في حجرة منفصلة تقع

أسفل قاعدة الكابينة يقوم الكمبرسور بدفع تيار بخار الغاز المسخن إلى المكثف الذي ترتفع درجة حرارته تدريجياً حتى تصبح أعلى من درجة حرارة الغرفة (المطبخ) وعندئذ تتبدد الحرارة من المكثف إلى هواء الغرفة، وبسبب هذا التشتيت للحرارة وكذا بسبب الضغط في المكثف يتحول البخار إلى سائل يعود إلى المبخر. ويتم التحكم في تشغيل الكمبرسور بواسطة ثرموستات (منظم للحرارة) يُضبط بواسطة درجة الحرارة داخل كابينة الديب فريزر أو داخل حجرة المبخر.



شكل رقم (٤٦)

عندما ترتفع درجة الحرارة ولو بقدر بسيط جداً يبدأ المحرك في العمل لبدء دورة الضغط - التكتيف - إعادة التبخير لسائل التبريد، وعند تناقص درجة الحرارة لقدر مناسب تقوم الثرموستات (منظم الحرارة) بقطع دورة التشغيل السابقة.

التكتيف:

- المكتف عبارة عن مجموعة من الأنابيب تشابه الموجودة في رادياتير السيارة.
- ١ - في حالة الديب فريزر الرأسى تثبت الأنابيب خلف الكابينة.
 - ٢ - وفي حالة الديب فريزر (الصندوق) تثبت الأنابيب على السطح الداخلى للجدار الخارجى المكون لهيكل الفريزر ويتم داخل المكتف تحويل البخار إلى سائل.

المبخر:

- يتكون المبخر من مجموعة أخرى من الأنابيب.
- ١ - في حالة الديب فريزر الصندوق تثبت هذه الأنابيب على الجدار الخارجى للغلاف الداخلى المكون لهيكل الكابينة حيث لا يمكن رؤيته أو ملامسته.
 - ٢ - في حالة الديب فريزر الرأسى تتكون هذه الأنابيب من بعض أو كل أرفف التخزين.

عند مرور سائل التبريد في صورته السائلة خلال أنابيب المبخر فإنه يمتص الحرارة من داخل الكابينة وبالتالي ترتفع درجة حرارته ويتحول إلى بخار وأثناء عمليات التبخير السابقة تنخفض درجة حرارة المواد الغذائية المخزنة داخل الديب فريزر.

تكاليف تشغيل الديب فريزر:

لا يعتبر تقدير التكاليف الفعلية لتشغيل الديب فريزر من الأمور السهلة، فالعوامل الرئيسية التى يجب أخذها فى الاعتبار عند قياس تكاليف التشغيل للديب

فريزر هي العمر الافتراضى واستهلاك الكهرباء وتكاليف الصيانة.
ومعظم الشركات المنتجة لأجهزة الديب فريزر تقدم ضماناً لمدة عام، والعمر الافتراضى لهذه الأجهزة حوالى ١٠ سنوات على الأقل.

وتوجد صعوبة بالغة فى تحديد تكاليف الكهرباء اللازمة للتشغيل وفى كل الأحوال فإن المصانع المنتجة تحدد معدل تكاليف التشغيل للديب فريزر بحوالى ١-٢ وحدة كهرباء لكل قدم مكعب فى الأسبوع ولكن هناك بعض العوامل الخاصة تتسبب فى حدوث تغييرات كثيرة فى هذه المقادير السابقة، ويمكن تلخيص هذه العوامل فيما يلى:

طريقة استعمال الديب فريزر فى المنزل:

فى كل مرة يفتح فيها باب الديب فريزر يحدث فقد للهواء البارد ويندفع فى نفس الوقت هواء دافئ وبالتالى تحدث زيادة فى استهلاك الكهرباء لحفظ درجة الحرارة مرة أخرى.

الجو المحيط:

عند وضع الديب فريزر فى مكان بارد، جيد التهوية، هذه الظروف المناسبة تسهل من عمليات تبريد الحرارة من السطح الخارجى للكابينة وبالتالى تقلل من استهلاك الكهرباء اللازمة للمحافظة على درجة الحرارة منخفضة عند الحدود المناسبة.

حالة الطقس:

يزداد استهلاك الكهرباء فى الأيام التى تتميز بشدة حرارتها وذلك للمحافظة على انخفاض درجة الحرارة داخل الفريزر.

التصميم الفنى:

يعتمد استهلاك الكهرباء على نوع الديب فريزر، حيث يزداد استهلاك

الكهرباء في الأنواع الرأسية بسبب ما تتميز به من وجود باب عريض يتم فتحه عادة إلى الجهة الأمامية مما يزيد من كمية الهواء الباردة الخارجة من الديب فريزر وبما يزيد من كمية الهواء الدافئ المندفع إلى داخل الكابينة ليحل محل الهواء الخارج، ولكن الديب فريزر «الصندوق» يتميز بقلّة معدل الهواء البارد المتسرب من الكابينة أثناء فتح الباب وبالتالي ينخفض معدل استهلاك الكهرباء اللازم للمحافظة على درجة الحرارة عن الحدود المطلوبة.

وتعتبر وسائل التعبئة واحدة من أهم العوامل المؤثرة على تكاليف التشغيل، وهذه يمكن تخفيضها لأقصى حدّ بدراسة أسعار كافة وسائل التعبئة المنتشرة بالأسواق واستخدام الحامات الأرخص التي تؤدي العمل بنفس الكفاءة، ووسائل التعليب الرخيصة مثل أكياس البوليثين، وأوراق الألومنيوم يمكن التخلص منها عقب استخدامها مرة واحدة بينما يمكن استخدام البرطمانات والصناديق المشعة لعدة مرات ولكن الطريقة المثلى هي استعمال الأواني المناسبة كتلك المستخدمة في تعبئة اللبن الزبادى أو القشدة حيث أنها علاوة على تميزها برخص ثمنها فإنها تعتبر مثالية لتخزين كميات قليلة من الغذاء كما يمكنها مقاومة انخفاض درجة الحرارة، ويمكن شراء بعض الأواني المصنعة من البوليثين الصلب بحكمة الغلق، وبالرغم من ارتفاع ثمنها إلا أنه يمكن تكرار استخدامها لمرات عديدة كما أنها تناسب تخزين كافة أنواع الأغذية بكفاءة عالية. وأخيراً يظهر أثناء استخدام الديب فريزر شدة الحاجة لشراء قلم حبر شينى أو قلم فلوماستر لتسجيل كافة البيانات على العبوات المختلفة كما يلزم شراء شريط لاصق لإحكام غلق هذه العبوات.

الديب فريزر الرأسى:

يجب التعامل مع هذا النوع من المبردات بحرص تام وذلك لتقليل تدفق الهواء الدافئ - الرطوبة وفى كل مرة يفتح فيها الباب تزداد مساحة الأغذية المعرضة لدخول هواء الغرفة الدافئ وبالتالي يحدث إعاقة لمستوى الأداء فى الديب فريزر وعلى أية حال ينصح دائماً باختيار المبردات المزودة ببيان، حيث يفتح باب واحد

فقط عند الاستعمال مما يقلل من حجم المسافة المعرضة لدخول هواء الغرفة الساخن إلى أقل قدر ممكن.

ولاشك أن فقدان البرودة والهواء الجاف واندفاع الهواء الساخن والرطوبة كلها عوامل تؤدي إلى زيادة استهلاك الكهرباء التي تستغل في تشغيل المحرك الكهربائي المستول عن تشغيل الضاغط واستمرار الدورة اللازمة لحفض درجة الحرارة وتوفير الجو الجاف الضروري داخل الكابينة..

ويعتبر الهواء البارد أكثف وأثقل وزناً من الهواء الدافئ ولهذا السبب يحدث عند فتح باب الفريزر أن يميل الهواء البارد (الأثقل وزناً) للتجاء نحو القاع بينما يميل الهواء الساخن (الأخف وزناً) للتدفق إلى أعلى.

ويجب أن تكون الأبواب في المبردات الرأسية محكمة الغلق خوفاً من حدوث تسرب ولو بسيط يكون له صفة الاستمرارية مما يعطى نتائج سلبية تماثل ما يحدث عند ترك الباب مفتوحاً.

ومن جهة أخرى يجب وضع خطة محددة لترتيب وضع الأشياء داخل الكابينة بحيث يكون هناك تصور كامل مسبق لمكان كل شيء داخل المبرد، مثل هذا النظام الدقيق يقلل بقدر كبير من المدة اللازمة لفتح الباب، وبالتالي يقلل من استهلاك الكهرباء مما يحقق قدراً هاماً من الاقتصاد على مدار العام.

الديب فريزر الأفقي «الصندوق»:

اعتاد أصحاب المحلات السوبر ماركت ترك هذا النوع من المبردات مفتوحاً لجمهور المستهلكين ليسهل عليهم عمليات البحث والتنقيب واختيار المواد الغذائية المناسبة لأذواقهم.

ولاشك أن ترك هذه المبردات مفتوحة يعطى دلالة قاطعة على ما تهدبه هذه المبردات من قدرات تمكّنها من الاحتفاظ بدرجة الحرارة منخفضة بالرغم من تركها مفتوحة طوال اليوم. والمبردات من هذا النوع تتكون أساساً من صندوق مزود بغطاء.

وتكاليف تشغيل هذا النوع من المبردات تكون عادة أقل بكثير من مثيلاتها من المبردات الرأسية ويرجع السبب في ذلك إلى كونها مزودة بقطاع يشغل عند فتحه مساحة أقل بكثير من التي يشغلها باب الديب فريزر الرأسى ويعنى آخر فإنه عند فتح المبردات الرأسية تكون المساحة المعرضة لدخول هواء الغرفة الدافئ أكثر بكثير من المساحة المعرضة عند فتح باب المبردات صندوقية الشكل، وفي كل مرة يفتح فيها الباب لابد وأن يتسرب للخارج القليل من البرودة والهواء الجاف البارد وفي نفس الوقت يندفع بعض هواء الغرفة الدافئ إلى الداخل إلا أن كمية الهواء المتدفقة لداخل الديب فريزر «الصندوق» تكون قليلة لعدة أسباب أهمها أن المساحة المكشوفة في المبردات الصندوقية تكون صغيرة ولهذا يندفع الهواء الدافئ بكميات بسيطة ويستقر غالباً في الطبقات العليا أسفل غطاء الديب فريزر ولا يمكنه التغلغل إلى القاع نظراً لارتفاع كثافة الهواء البارد الجاف مما يمنع تغلغل هواء الغرفة الساخن الرطب إلى قاع المبردات الصندوقية بشرط مراعاة السرعة في فتح وغلق الباب.

وللحصول على أعلى كفاءة للتشغيل للمبردات الصندوقية يجب الحرص على وضع خطة منظمة وبرنامج كامل لأماكن وضع المواد الغذائية ويظهر بوضوح شدة الحاجة لوضع هذا البرنامج عند الرغبة في تناول بعض المعلبات الموضوعة في قاع الفريزر حيث يتطلب الأمر في هذه الحالة بعثرة كل المحتويات الواقعة في الصفوف العليا حتى يسهل الوصول إلى قاع الصندوق ثم إعادة ترتيبها مرة أخرى ولا شك أن هذا أمر شائك فعلاوة على الوقت والجهد الضائعين فإننا معرضون لترك الباب مفتوحاً وبالتالي ارتفاع تكاليف التشغيل... ولهذا الأسباب فإننا ننصح دائماً باختيار السلالات ذات الأشكال والأحجام المتناسقة لتسهيل عملية وضع أو نزع أى صنف من الأطعمة، كما يجب وضع المواد الغذائية كثيرة الاستخدام في الصفوف العليا بحيث تكون دائماً في متناول اليد.

سعة التخزين في الديب فريزر:

متوسط سعة التخزين في الديب فريزر المنزلى حوالى ٩ كجم من المواد الغذائية المجمدة لكل قدم مكعب واحد ويمكن زيادة طاقة التخزين عند الحرص على تعبئة المواد الغذائية في عبوات منتظمة الشكل - محكمة الغلق، ومع ذلك يوجد عنصران هامين يجب أخذهما في الاعتبار عند ترتيب الأشياء داخل الفريزر أولهما إتاحة مسافات مناسبة تسمح باستمرار دورة الهواء داخل الكابينة، هذه الدورة هى التى تساعد على رفع كفاءة التشغيل فى الجهاز وعلاوة على ذلك فإن الإهمال فى ترك مساحات مناسبة بين العبوات (مسافة تسمح بإدخال أصبع صغير) يتيح لها فرصة الالتصاق معاً على شكل كتل مجمدة ملتصقة يصعب فيها بعد فصلها عند الحاجة لتناولها.

تذكر دائماً أن محاولة حشد الفريزر بمواد غذائية طازجة إضافية علاوة على الأغذية المجمدة المخزنة بالفعل بصورة تتجاوز الحدود المعقولة قد يتسبب فى رفع درجة حرارة الأنظمة السابق تخزينها مما يعرضها لسهولة التلف.

ويعتبر مكان ترتيب الأشياء من العوامل الهامة المؤثرة حيث توضع العبوات المراد تجميدها فى مواجهة أسطح التبريد (عادة تكون جدر وأرضية الكابينة) ولكن فى بعض موديلات المبردات الرأسية تعتبر الأرفف نفسها جزءاً من أسطح التبريد.

يمكنك الحصول على صورة دقيقة عن معدل التبريد فى الديب فريزر إذا علمت أنه عند تخصيص ١-٣ كجم من المادة الغذائية لكل قدم مكعب واحد من سعة المكان المخصص للتبريد فى المبرد فإنه يتم تجميدها خلال ١٢ ساعة، ويرجع هذا التفاوت بسبب طبيعة اختلاف كل مادة عن الأخرى، حيث تحتاج معظم الأغذية السائلة إلى مدة زمنية طويلة حتى تتجمد وعلى ذلك فإن معدل كجم واحد لكل قدم مكعب يعتبر مناسباً جداً للأغذية السائلة، بينما ٣ كجم / قدم مكعب يعتبر مناسباً للأغذية الأخرى كاللواجن مثلاً، ومعظم الأغذية الأخرى كاللحوم والخضروات فيناسبها معدل ٢ كجم / قدم مكعب.

الجدول التالي يعطى فكرة أوضح عن سعة التخزين في المبردات وإقراراً للحق فإن هذا المرشد لا يمكن اعتباره معياراً دقيقاً لعدة اعتبارات أهمها اختلاف طرق التعبئة واختلاف أحجام أدوات التعبئة وطرق تنظيم الأرفف، كل هذه العوامل تجعل من المرشد التالي وسيلة استرشادية فقط ولا يمكن اعتباره قاعدة عامة في كل قدم مكعب واحد يمكن تخزين ما يلي:

٩ - ١٠ لتر من الأنابيب الكرونية.

١٠ كجم من اللحوم أو الدواجن.

١٤ - ٢٣ لتراً معبأ في علب من الكرتون المربعة أو المستطيلة.

تجهيز الديب فريزر الجديد للعمل:

افصل التيار الكهربى عقب الانتهاء من تركيب الديب فريزر في مكانه الجديد وبعد إجراء اختبارات التشغيل الضرورية.

اغسل الكابينة من الداخل بقليل من الماء الدافئ ثم جففها بكل عناية باستخدام فوطاة جافة نظيفة، لا تحاول العبث بمفتاح الثرموستات نظراً لأنه مضبوط مسبقاً بمعرفة شركات الإنتاج. أوصل التيار الكهربى - واثرك الديب فريزر يعمل بهدوء لمدة ١٢ ساعة حتى تبرد جميع الأجزاء بانتظام قبل استعماله.

إعادة ترتيب المنزل:

عند التفكير في تغيير المنزل أو نقل المبردات من مكان إلى آخر ستواجه حتماً بمشكلة البحث عن الطريقة المثلى لنقل الديب فريزر دون الإضرار بالجهاز أو بالمواد الغذائية المخزنة فيه، عند نقل المبردات لمسافة قصيرة داخل الشقة فأكثر الوسائل أماناً هي ترك محتويات الفريزر في مكانها دون إجراء أى محاولة لإفراغ الديب فريزر ولكن احرص على إلقاء نظرة فاحصة على الأشياء القابلة للحركة واجتهد في إعادة ترتيبها وتثبيتها في مكانها بقدر المستطاع.

لاشك أن الديب فريزر المملوء بالمواد الغذائية يكون عادة ثقیلاً للغاية وعندما تزداد الحاجة إلى تقليل الحمولة فيمكن عند توافر الإمكانيات وضع المحتويات في صناديق من الكرتون محشوة بالثلج الجاف.

وفي الحالات التي يستغرق فيها النقل يوماً بأكمله يمكن تدير الأمر دون استخدام الثلج الجاف. وفي كل الأحوال يتم ترتيب الأمور بحيث يكون الديب فريزر هو آخر قطعة يتم نقلها من المطبخ وأن يكون هو أول قطعة يتم وضعها في المكان الجديد.

وعندما يقتضى الحال ضرورة تفريغ المبردات من حملتها قبل النقل اجتهد في حشو وتطمين صندوق التعبئة (المستخدم في نقل محتويات الديب فريزر) بكمية وافرة من أوراق الجرائد ورقائق الفلين مع ترتيب الأغذية في طبقات مع إحكام الغلق وملاحظة وضع الأغذية في الصندوق بعد تغطيتها بطبقة رقيقة من الثلج كما سنوضح في الفصول المقبلة.

ومن الأمور الجديرة بالاهتمام أن نذكر أن حشد أعداد كبيرة من العبوات المجمدة قد يساعد على التصاقها ولذا يجب الحرص على أن تكون بينها مسافات معقولة، وهذه الطريقة يمكن ضمان بقاء الأغذية سليمة لمدة ٦ ساعات مع ملاحظة ضرورة استخدام العبوات الموضوعة على السطح خلال أسبوع على الأكثر.

تجنب تكوين البلورات:

تعتبر السرعة هي العامل الحاسم في كل مراحل عمليات التجميد التي تجرى على المواد الغذائية، فبمجرد شرائها من السوق يجب العودة بها بسرعة إلى المطبخ حيث تجرى عليها عمليات التجهيز والإعداد والتعبئة دون إبطاء ووضعها في المبردات بأقصى سرعة بمجرد أن تصبح جاهزة للتخزين في الديب فريزر، كل هذه العمليات تساعد بصورة مباشرة على إبطاء عمليات التلف التدريجي التي تبدأ بمجرد التقاط الخضروات أو الفواكه من الحقل أو بمجرد الانتهاء من عملية ذبح الحيوانات. ويعتبر عامل السرعة التي يتم بها تجميد المواد الغذائية عاملاً هاماً وضرورياً

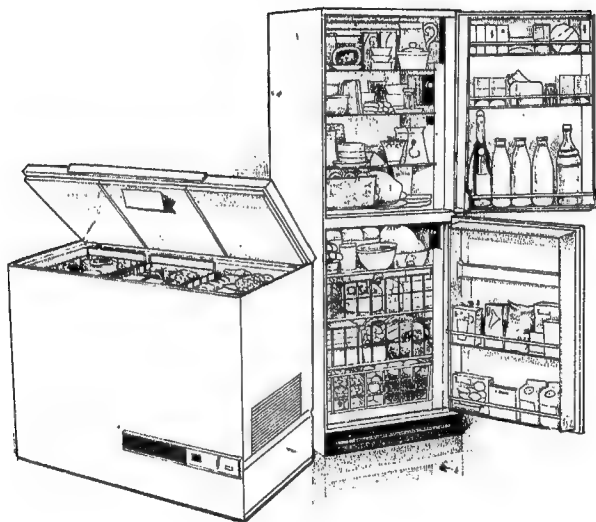
لأسباب أخرى نوجزها فيما يلي :

من المعروف أن كل المواد الغذائية تحتوى على كمية من الماء هذا الماء يتمدد عند تجمده على شكل بلورات ثلجية ذات حواف مسننة، وهذه تقوم بتمزيق خلايا المواد الغذائية، وعندما تتم عمليات التجميد داخل الفريزر يبطئ تصبح الفرصة سانحة تماما لتكوين البلورات الثلجية، وهذا بالتالى يزيد من التلف الحادث لخلايا المواد الغذائية الأمر الذى يمكن ملاحظته بسهولة فى الأطعمة المحتوية على نسبة عالية من الماء، ولهذا السبب يجب أن تكون درجة حرارة الفريزر -20°C أو أقل إذا أمكن. التلاجة العادية أو حتى التى تبدو للعيان أنها ذات صفات خاصة متفوقة لا يمكنها إنتاج درجات حرارة منخفضة (فى صندوق الفريزر) بدرجة تكفى لتجميد الأطعمة بسرعة بالرغم من كونها تستطيع المحافظة على الأطعمة فى حالة تجمد لمدة تزيد عن ثلاثة أشهر، على سبيل المثال عندما تقوم بعملية إذابة الثلج المتراكم فى الفريزر يمكنك ترك بعض الأطعمة المجمدة بكل أمان فى الأجزاء الباردة من التلاجة لعدة ساعات دون الخوف من حدوث أضرار جسيمة.

طريقة أخرى لتحقيق أعلى كفاءة لتجميد الأطعمة هى تعبئتها فى عبوات صغيرة مناسبة، فلاشك أن الحروف الصغير يحتاج تجميده إلى فترة زمنية أطول بكثير من التى يحتاجها عند تجميده وتعبئته فى عبوات صغيرة.

الديب فريزر المنزلى يمكنه تجميد عدد محدود من العبوات فلا تحاول وضع كميات تفوق معدلات الاستخدام المدونة على اللوحة الاسترشادية المثبتة فى كل جهاز. وبكل بساطة انتظر حتى يتم تجميد العبوات الموضوعة فى الفريزر ثم انقلها إلى مساحة التخزين الرئيسية وبذلك تتاح لك المساحة الكافية لإضافة كميات أخرى فى الفريزر.

فى الديب فريزر المنزلى يمكن أن تنخفض درجة الحرارة إلى -27°C وبذا يتم التجميد بسرعة ويمكنه تخزين ٧,٥ كجم فى المرة الواحدة.



أنسب الطرق لاختيار وتركيب الجهاز

يعتبر اختيار المكان المناسب لوضع الديب فريزر من الأمور الهامة لأقصى درجة ويراعى عند انتخاب المكان أن يكون جافاً، بارداً ويفضل في جميع الأحوال اختيار المكان الذى يتوافر فيه قدر مناسب من التهوية.

اختيار المكان المناسب لوضع الديب فريزر:

لنفرض أن أمامك مجالين للاختيار أولها أن تضع الجهاز في مكان ضيق محدود أو أن تقوم بتركيبه في مكان فسيح كجراج المنزل لعائلة تسكن فيلاً مثلاً (الأمر غير متاح للجميع)، لاشك أن تكاليف التركيب في الجراج أقل ومن المحتمل أن تكون أكثر كفاءة بشرط أن يكون الجراج جافاً وألاً تنخفض درجة الحرارة عن $4,5^{\circ}\text{C}$ حتى في الأيام شديدة البرودة ويمكنك الآن تخمين السبب!! عند انخفاض درجة الحرارة عن $4,5^{\circ}\text{C}$ ينقطع المحرك عن العمل لفترات زمنية طويلة، ولما كان تشغيل المحرك يكون عادة متقطعاً فنادر ما ترتفع درجة حرارة الهواء المحيط. وهذا يتسبب في حدوث سلسلة من ردود الفعل، فإن استمرار انقطاع دوران المحرك لفترات أطول يسمح بتقلب درجة الحرارة داخل الكابينة بصورة ملحوظة وعند عودة المحرك للتشغيل مرة أخرى فإن الطاقة الناتجة ستواجه بالجو شديد البرودة.

من جهة أخرى فإن حرارة الجو المحيط (في الموقع الذى يتواجد فيه الديب فريزر) تقوم باختراق الحوائط العازلة للديب فريزر، علاوة على اختراقها لكابينة الفريزر في كل مرة يفتح فيها الباب، وعلى هذا ترتفع درجة الحرارة داخل الكابينة وبالتالي تقوم الترموستات المسؤولة عن ضبط درجة الحرارة ببحث المحرك للبدء في العمل ولكن الحرارة المرتفعة التى تخترق خط الدفاع بالفريزر تلقى مقاومة وترتد مرة أخرى إلى جو الغرفة، وهذا في حد ذاته لا يرفع درجة حرارة الحجرة ولكن

الطاقة الكهربائية المستخدمة في دفع عمليات التشغيل للديب فريزر هي التي تشتت في جو الغرفة على شكل حرارة مرورا بوحدة الضغط التي تقع خارج جهاز الديب فريزر.

عند توافر الظروف المناسبة من جو جاف وتهوية مناسبة فإن درجة حرارة الوسط المحيط تكون عالية لحد معقول يكفي لتشغيل وحدة التبريد من وقت لآخر وبذلك تحافظ على مستوى درجة الحرارة المنخفضة داخل الكابينة إلى الدرجة المحددة مسبقاً بواسطة الترموستات، وفي الأوقات الحارة من اليوم قد ترتفع درجة الحرارة عن ٣٥°م ولنفترض أن الأطفال داوموا في هذا اليوم على فتح وغلق باب أو غطاء الديب فريزر مما يسمح باندفاع هواء ساخن جدا رطب !! فالنتيجة الحتمية لهذا الفعل أن تستمر وحدة التبريد في العمل أغلب ساعات النهار للمحافظة على درجة الحرارة الداخلية منخفضة وفقا للنظام المنضبط بفعل الترموستات.

التهوية هنا عامل هام جداً فعندما تكون الحجرة جيدة التهوية تنبذ الحرارة بسرعة ولكن عند وضع الديب فريزر في مكان ضيق - ردى التهوية فإننا سنواجه موقفا عصبيا حيث يصعب في هذه الحالة تشتيت حرارة التبريد وبالتالي تستمر ميكانيكية التبريد في العمل باستمرار وبالتالي حدوث تفريغ أكبر للحرارة.

الواقع إن المشكلة تزداد حدة في الجو الحار حيث تعمل وحدة التبريد باستمرار ولما كانت درجة حرارة الغرفة لا تستقر عند حد معين ولكنها آخذة دائما في الارتفاع إلا أنها تصل أخيراً إلى نقطة تستقر عندها درجة الحرارة، ولكن درجة الحرارة داخل كابينة الديب فريزر لا تكون منخفضة وفقا للدرجة المحددة مسبقاً بواسطة الترموستات ويرجع السبب في ذلك لشدة ضغط العمل على وحدة التبريد التي تعمل بكامل طاقتها، والنتيجة الحتمية لهذا الموقف السيئ أن تبدأ ثلوج المواد الغذائية المجمدة في الانصهار وبالتالي تزايد احتمالات مواجهة خطر فساد هذه الأغذية.

ولتقدير مدى أهمية صلاحية المكان المنتخب لتثبيت وضع الديب فريزر تخيل

ما يحدث عند إضاءة ٣ لمبات ١٠٠ وات بصفة مستمرة في حجرة ما. هل يمكن في هذه الحالة تقدير مدى الارتفاع الحادث في درجة الحرارة ؟ فعندما تكون المساحة ضيقة بحيث ترتفع فيها درجة الحرارة بصورة ملحوظة يعتبر وضع الديب فريزر في مثل هذا المكان عملاً غير اقتصادي بالمرّة. ولكن عندما تقتضى الضرورة وضع الجهاز في هذه الأماكن الضيقة (كما يحدث في كثير من المنازل الحديثة في الوقت المعاصر) فالأمر لا يدعو إلى اليأس.

ذلك أن الخسائر في مثل هذه الظروف لا تتعدى بضعة قروش زائدة في مقابل زيادة استهلاك الكهرباء مع ضرورة التنبيه المستمر ومراقبة الحالة العامة للأغذية المجمدة لتزايد احتمالات إصابتها بالتلف.

تتسبب الحرارة في إحداث بعض التلفيات في المحرك وفي أنابيب المكثف الواقعة خارج كابينة الجهاز وينتقل التدمير أخيراً إلى الجدر الخارجية.

مذكرة مختصرة حول حمولة الديب فريزر:

نذكر فيها بلى فكرة مبسطة عن المساحة اللازمة لكل نوع من أنماط الديب فريزر المختلفة وكذا حمولة كل نوع منها.

● المساحة ٦٠ سم × ٦٣ سم يمكنها تحمل وزن كل (وزن التلاجة بالفريزر معبأة بيواد غذائية بالكامل) ٢٢٠ كجم.

● الديب فريزر الصندوق له قاعدة أعرض على سبيل المثال الجهاز سعة ٦,٢ قدم مكعب ذو قاعدة مساحتها ٧٦ سم × ٦٣ سم الوزن ٦٨ كجم وهي فارغة، ١٢٢ كجم وهي مملوءة بالكامل.

● الجهاز سعة ٩,٥ قدم مكعب ذو قاعدة مساحتها ١٠١ سم × ٦٣,٥ سم الوزن ٨٠ كجم، الحمولة الكاملة ١٧٠ كجم.

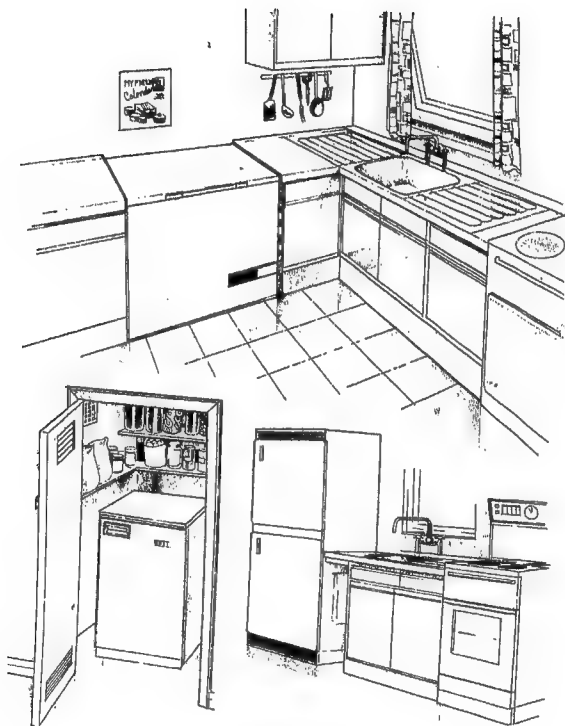
تحديد نوع الجهاز المستخدم:

طبيعة مساحة الأرض المتاحة لوضع الديب فريزر هي المقياس الذى يفاضل بين نوعى الأجهزة (الرأسى أو الصندوقى) ومع ذلك فعند توافر مساحة كبيرة من الأرض فى هذه الحالة يتسع أمامنا باب المفاضلة ويعتبر العامل الهام للمفاضلة هو مدى قدرة الجهاز على تلبية كافة الاحتياجات ومدى ملائمته للاستخدام الشخصى. على سبيل المثال لنفرض أن ربة البيت تتميز بقصر القامة فى هذه الحالة ستصدم ربة المنزل بعقبة عدم قدرتها الوصول إلى قاع الديب فريزر من النوع الصندوقى على أية حال تنتشر فى الأسواق موديلات من هذا النوع يبلغ ارتفاعها ٨٠ سم وهذا يقل عن الحدود العادية بمقدار ٥ سم.

من جهة أخرى عندما تقابلك صعوبة فى تناول الأوزان الثقيلة خوفاً من حدوث إصابات للعمود الفقرى تذكر فى هذه الحالة أنه من المستطاع نقل بعض الملعبات والأغذية المجمدة من على السطح حتى يسهل لك الوصول إلى الأطعمة الموجودة فى قاع الصندوق، ولا شك أنه فى حالات الإصابة بالعمود الفقرى تقل قدرتك على رفع هذه الأثقال فأنت مقيد بنصائح الطبيب المتكررة بعدم المجازفة برفع الأحمال الثقيلة، وتراك مضطراً فى هذه الحالة للالتئام بركبتيك مع الاحتفاظ بظهرك مستقيماً حتى يمكنك التقاط سلة المواد الغذائية المجمدة ، وواقع الأمر أنك مضطر للانحناء للأمام حتى يمكنك تناول السلة المحملة بالمواد الغذائية بآذلاً جهداً عضلياً كبيراً لا يتناسب مع حالتك المرضية، ولذا ننصح بعدم شراء هذا النوع من المبردات خاصة إذا كانت طبيعة متطلبات المنزل تحتاج لتكرار فتح الديب فريزر.

الديب فريزر الرأسى:

عندما يكون المكان محدوداً تظهر على الفور أهمية استخدام الديب فريزر الذى قد يكون صغيراً جداً (هناك موديلات صغيرة يبلغ حجمها ٢ قدم مكعب) وبعضها كبير الحجم يصل ارتفاعه إلى مسافة تقارب السطح وهى مع ذلك تشغل مساحة ضيقة من الأرض لاتزيد كثيراً عن المسافة التى تشغلها الثلاجة العادية.



شکل رقم (۴۷)

تتوافر في الأسواق موديلات عديدة من الديب فريزر الرأسى تذكر منها الموديل الذى يتميز بوجود بابين منفصلين واحد للتلاجة وآخر للفريزر، وأحياناً يتساوى حجم كل من التلاجة والفريزر، وأحياناً يقل حجم الفريزر ويزداد حجم التلاجة، وفى أغلب الأحوال يكون حجم الفريزر ٤ قدم مكعب فى التلاجة التى يبلغ حجمها ١٠ قدم مكعب وتعتبر هذه النسبة مناسبة لاحتياجات أفراد الأسرة.

وهناك موديلات أخرى للتلاجة الرأسية تحتوى على باب واحد صغير مخصص للفريزر، والتلاجات الرأسية ذات الباب الواحد تتميز بوجود مساحة كبيرة يمكن التخزين فيها ولكن يجب التأكد من عدم خلو الموديل المنتخب من رف واحد على الأقل متحرك بحيث يمكن التخلص منه عند الضرورة وإتاحة مساحة أكبر لتخزين معلبات ذات أحجام كبيرة، ولاشك أن التلاجات الرأسية تتميز بوجود مساحة كبيرة صالحة للتخزين ولكن هناك احتمال كبير لفقد الهواء البارد فى كل مرة يفتح فيها الباب، ومن هذه الناحية ربما تتفوق التلاجة ذات البابين عن مثيلاتها ذات الباب الواحد نظراً لانخفاض الفقد فى البرودة نتيجة الاكتفاء بفتح باب واحد عند الحاجة.

معظم المبردات الرأسية تزود أبوابها بأررف تصلح لتخزين المعلبات الصغيرة ولكن نظراً لخاصية الفقد للبرودة التى تحدث عند فتح الباب تزداد احتمالات ذوبان الثلج عن المواد المخزنة فى الباب الأمر الذى يوجب اتخاذ احتياطات كاملة عند تخزين المواد الغذائية فى باب الديب فريزر الرأسى.

الأنواع الفاخرة من الديب فريزر تشتمل على بابين متجاورين بطول الجهاز وهى مزودة أيضاً بوحدة خاصة للتجميد.

المبردات الصغيرة ذات السعات المحدودة (١,٧٥ قدم مكعب) تعتبر ذات ميزة فائقة للأشخاص الذين يفتقرون لوجود مساحة كافية لوضع أجهزتهم.. وهذه المبردات تعمل بكفاءة عالية جداً.

الديب فريزر «الصندوق»:

يتميز هذا النوع من المبردات بكبر المساحة المخصصة للتخزين كما أن تشغيلها يعتبر اقتصادياً كما أنها تتميز عن المبردات الرأسية بفضل احتوائها على باب يفتح إلى أعلى مما يوفر من فقد البرودة في كل مرة يتم فيها فتح باب الثلاجة... وتعتبر العقبة التي تعترض استخدام مثل هذه الأنواع من المبردات هي صعوبة الوصول إلى المواد المخزنة في القاع.

ولاشك أننا نقف مكتوفي الأيدي أمام مشكلة ضرورة توفير مساحة كبيرة تكفي لوضع الديب فريزر الصندوق، هذه المشكلة لا نستطيع أن نخلق لها حلاً مناسباً ومع ذلك فإننا نستطيع مجابهة ما يترتب من قلق عند الاحتياج لتناول المواد الغذائية التي يتصادف وجودها في القاع.

من المهم أن نحدد مبدئياً وبصفة قاطعة ما هي احتياجاتك الضرورية من استخدام الديب فريزر؟ عندما تقتصر احتياجاتك على خلق مساحة إضافية لتخزين المواد الغذائية التي لا تجد لها مكاناً في الثلاجة، في هذه الحالة يمكنك الاكتفاء بوحدة صغيرة تناسب احتياجاتك ولكن تذكر أن معظم الناس يقبلون على شراء الوحدات الكبيرة.

اقتصاديات التشغيل للمبردات المنزلية:

عند التفكير في شراء واحدة من الأجهزة المنزلية الكبيرة غالية الثمن فمن الواجب النظر إلى الموضوع من وجهة اقتصادية محضة... ما حجم الأموال التي يجب استثمارها في هذا المشروع؟ كمية المجهود والوقت الذي يمكن توفيره باستخدام هذا الجهاز؟ والأهم من ذلك كله هل يمكن تحقيق عائد مادي من جراء استثمار أموالك في شراء مثل هذا الجهاز.

إذا كنت ممن يولون العائد المادي أهمية كبيرة فلاشك أن شراء الوحدات الكبيرة يتفوق من وجهة النظر هذه عن الوحدات الصغيرة.

أما إذا كانت القيم المادية من وجهة نظرك هي الأمر الذى يجب وضعه فى المقام الأول من الاهتمام، فى هذه الحالة يتفوق الديب فريزر الكبير عن الوحدات الصغيرة، ومن المعروف أنه كلما زادت سعة التخزين للديب فريزر كلما ارتفع ثمنه بنسبة عالية جداً.. إلا أن الواقع يؤكد أن ثمن القدم المكعب من الديب فريزر الصغير يزيد عن مثيله فى الوحدات الكبيرة ويمكن إدراك ذلك بقسمة سعر الجهاز على حجمه مقدراً بالأقدام المكعبة فنلاحظ أن تكاليف القدم المكعب بالنسبة للمستهلك فى الديب فريزر الصغير تملو تكاليفها فى الأجهزة الكبيرة.

وعلى ذلك يعتبر شراء الوحدات الكبيرة من وجهة النظر السابقة أفضل حيث توفر نقوداً أكثر، ونفس هذا المنطق ينطبق أيضاً على تكاليف التشغيل حيث تكون هذه التكاليف بالنسبة للديب فريزر الكبير أقل من تكاليف التشغيل للوحدات الصغيرة.

ومن جهة أخرى يرتفع استهلاك الكهرباء كلما زاد حجم المبرد.. ولكن الوحدات الصغيرة تستهلك كهرباء أكثر قليلاً بالقياس إلى الحجم مقدراً بالأقدام المكعبة عن الوحدات الكبيرة.

بعض الأجهزة يكون سعرها مماثلاً تقريباً لسعر الديب فريزر إلا أن الأخير يتميز بقدرته على توفير الوقت والجهد ولاشك أنها عوامل مؤثرة أيضاً، التلاجة مثلاً يمكنها أن تؤدي دوراً هاماً فى توفير الأموال ولكن الديب فريزر يتفوق عليها من هذه الوجهة بشكل واضح.

حوار مفتوح حول موضوع الضوضاء الصادرة من بعض الأجهزة

كثيراً ما يصدر عن الديب فريزر بعض الضجيج ويختلف مدى تأثيرنا بهذا الإزعاج باختلاف الأفراد فبينما يصاب البعض باضطراب شديد فإن البعض الآخر يتقبل هذه الضجة بدون أى تأثير أو انفعال.

وعلى كل مشتر لجهاز جديد أن يبحث عن وسيلة أو أخرى للتأكد من قدرات الجهاز قبل الإقدام على شرائه، عند وضع الجهاز في ظروف مناخية صعبة كأن يوضع بجوار الموقد أو الغلاية، يشترط في هذه الحالة اختيار المبردات التي تشتمل أنظمة التهوية بها على مروحة إضافية لتخفيض درجة حرارة المحرك، ولكن مثل هذه الأجهزة يعيها زيادة الضوضاء الصادرة منها (أكثر بكثير من الضوضاء الصادرة من الأجهزة سطحية التكتيف).

والأجهزة المزودة بنظم سطحية للتكتيف عادة تعمل بكفاءة عالية في المحركات الحارة، وهي على كل حال تناسب الأجواء الرطبة حيث تتركب في الأماكن المتسعة على كتلة خشبية لتجنب حدوث الصدأ في جدران الديب فريزر.

نماذج المبردات ذات المولد الإلكترونياتى تتميز بوجود قوة محركة تقع في مكان ما بين المروحة الإضافية والمكتف السطحي ويصدر منها القليل من الضوضاء.

الشراء بأسعار الجملة والتوفير في ميزانية المنزل:

لا يعنى أنك أصبحت مؤخرأ من ملاك الديب فريزر أن تستفيد على الفور وبمجرد تملكك للجهاز من مزايا تعدد الفرص المتاحة للشراء بالجملة أو تشعر على الفور بالعائد الاقتصادي والتوفير في مصاريف البيت، ولكن الأمر يتطلب أن نشرع على الفور بإجراء عمليات استكشاف سريع للخدمات المتاحة في منطقة سكنك

وبعدها تقرر أين ومتى يمكنك تحقيق أكبر قدر من الاستفادة من استعمال الديب فريزر.

انظر بعين الفطنة واليقظة عند شراء الأطعمة المختلفة بحيث يقع اختيارك دائماً على النوعيات الممتازة، حقيقة يمكنك شراء أصناف أرخص قليلاً ولكن هذا لا يعنى إطلاقاً تمهيك بالمهارة في الشراء فلاشك أن هناك فروقا عديدة بين الأصناف الممتازة والأخرى الأقل جودة، ويعتبر من سوء التدبير والتوفير الزائف أن تقوم بشراء أصناف رديئة لإنقاذ عدة قروش.



شكل رقم (٤٨)

وعندما تتوافر لديك وسيلة للانتقال كامتلاك سيارة مثلاً فيمكنك في هذه الحالة نقل بضاعتك إلى المنزل بأقصى سرعة ممكنة وهذه الطريقة يمكنك ترتيب وضع مشترواتك في الديب فريزر وهذا تحافظ عليها من التلف.

وعند شراء اللحوم يمكنك اختيار القطع التي تتفق مع مزاجك الشخصي ووضعها في الصوبات المناسبة.

إذا كنت من هواة أكل الأسماك فتأكد من شراء الأسماك الطازجة ثم أسرع على الفور بتجهيزها ثم خزنها في الديب فريزر لأن الأسماك عرضة للتلف السريع.

التشغيل الهادئ للديب فريزر:

عندما يعود كل منا بذاكرته إلى الوراء أيام الدراسة عندما كانت الظروف تقتضى الاستيقاظ المبكر ومواجهة هواء الصباح فمن المحتمل تذكر أن هواء الأيام الدافئة يكون محملاً بالرطوبة أكثر من هواء الأيام الباردة، هذه الحقيقة البسيطة تلعب الدور الهام في تكوين الجليد بالمبردات المنزلية.

الهواء الدافئ الداخِل إلى الكابينة سرعان ما تنخفض درجة حرارته (أى يبرد) ويمجرد حدوث ذلك ترسب الرطوبة على شكل جليد. وفى كل مرة يتم فيها فتح باب الكابينة يتدفق هواء جديد حاملاً معه رطوبة أكثر... وعلى ذلك فعند تكرار فتح الباب تتزايد كميات الثلج المتكونة داخل الديب فريزر.

ويمكن ملاحظة تكوين الثلج في الديب فريزر الرأسى نظراً لاتساع فتحة الباب مما يزيد من كميات الهواء الدافئ المتدفقة إليه.

تتراكم كتلة الهواء البارد في الديب فريزر الصندوق أسفل كتلة الهواء التى تتكون عادة عند قمة الجهاز وهذا يعنى وجود صعوبة لأن يتغلغل هذا الهواء الناتج إلى أسفل ليحل محل الهواء البارد المتجمع في قاع الديب فريزر في الظروف التى تضطرك إلى فتح الباب لعدة مرات متكررة.



شكل رقم (٤٩)

تجنب تكوين الجليد:

تعتمد كمية الثلج المتكون عند فتح الباب على درجة حرارة الهواء الخارجى، وبطبيعة الحال عندما يكون متوسط درجة الحرارة خارج الجهاز ما بين -1 ، $4,5^{\circ}\text{C}$ فإن كمية الثلج المتراكم تكون أقل بكثير عنها عندما يكون متوسط درجة الحرارة ما بين $20-30^{\circ}\text{C}$ فى أيام الصيف مثلاً.

حقيقة يمكن تجنب الكثير من الثلج المتراكم عند فتح باب الديب فريزر لمرات نادرة والواقع أن هذا أمر غير عملي ويستحيل تنفيذه وعلى ذلك يعتبر تراكم الثلج أمراً حتمياً لا يمكن تجنبه أو تحاشيه.

إن الاستعمال المستمر للديب فريزر سوف يتسبب في تراكم الثلج الذى كثيرا ما يشاهد في المساحة الواقعة بالقرب من الباب كما يشاهد بحق يبلغ حوالى قدم حول كل الجدران.

والواقع أن هذا الثلج المتراكم لا يؤثر بصورة خطيرة على كفاءة التشغيل بجهاز الديب فريزر ويمكن الاكتفاء بإذابة هذا الثلج مرة أو مرتين كل سنة (عندما يبلغ سمك الثلج $\frac{1}{4}$ بوصة).

الأطعمة الساخنة :

يعتبر تخزين الأطعمة الساخنة أو حتى الدافئة داخل الثلاجة من الأمور المدمرة التى تلحق بأجهزة التبريد ضرراً بالغاً ليس فقط لأن الأطعمة الساخنة تبطئ من عمليات التجميد ولكنها تتسبب أيضاً في زيادة ترسيب الثلج نظراً لدفعها لأحمال حرارية عالية بصفة مفاجئة داخل الفريزر.

اجتهد في تبريد الأطعمة الساخنة قبل وضعها داخل الفريزر، ولكن مثل كل القوانين يوجد لكل قاعدة شواذ كما يوجد لكل قانون بعض الاستثناءات حيث يمكن للفريزر (تحت بعض الظروف الخاصة) أن يستخدم في إسراع عمليات التبريد لكميات صغيرة جداً من بعض الأطعمة الساخنة التى نرغب في تقديمها مثلجة (باردة إلى أقصى درجة) مثل كوكتيل عصير الفواكه أو البودنج أو الجيلي، وفي هذه الحالة يمكن وضع الأطعمة الدافئة (في كميات صغيرة جداً) وبشرط أن توضع بعيداً عن بقية الأغذية المجمدة والسابق تخزينها في الفريزر.

ومن جهة أخرى وعلاوة على أن وضع الأغذية وهى ساخنة داخل الديب فريزر يتسبب في زيادة ترسيب الثلج فإن هناك أسباباً أخرى أكثر أهمية، ذلك أن الكثير من الأغذية وخاصة الدواجن يمكن أن تتعرض للتلف السريع عند تجميدها مباشرة

في الديب فريزر قبل أن تبرد بدرجة كافية قبل تخزينها في المبردات، وفي حالة الدواجن بالذات هناك فرصة لحدوث تغيير ملحوظ في لونها حيث تلاحظ انتشار اللون الأخضر بها.

الكميات المخزنة الكبيرة:

تسبب الزيادة الكبيرة في كميات الأغذية المخزنة في الديب فريزر في زيادة تكوين الثلج وعلى سبيل المثال عند وضع خروف صغير بالكامل فإن هذه الكمية الكبيرة تسبب في زيادة الحمل الحرارى داخل الفريزر حتى يستطيع الجهاز تجميد هذه الكمية الكبيرة من اللحوم، الأمر الذى يتبعه زيادة أكثر في تكوين الثلج؛ ولذا ننصح بتقطيع الحمل الصغير إلى قطع صغيرة يوضع بعضها في الفريزر بينما يوضع الجزء الأكبر من اللحم في التلاجة لحين وجود فرصة مناسبة لتجميد هذا الجزء الكبير تدريجياً.

الطريقة المثلى لإذابة الثلج:

عند الاحتياج لإذابة الثلج من باب أو غطاء الديب فريزر من الضروري كشطه باستخدام فرشاة من النايلون أو الشعر الصلب أو باستخدام ملعقة مسطحة من الخشب أو البلاستيك وبعنق بتأتا استخدام أدوات صلبة أو حادة يمكنها إتلاف الجهاز. يجب إذابة الثلج بالكامل من الفريزر مرة أو مرتين كل عام ولأداء هذه الوظيفة يلزم أولاً قطع التيار الكهربى عن الجهاز... والخطوة التالية تفريغ الفريزر من كل ما يحتويه من أطعمة مجمدة يتم التحفظ عليها بعناية لحين الانتهاء من تنظيف الديب فريزر.

اترك غطاء أو باب الفريزر مفتوحاً لفترة كافية تسمح بإتمام دوران الهواء الساخن بداخل الجهاز.

تحتوى بعض المبردات على فتحة لتصريف المياه الزائدة وبعضها الآخر يخلو من هذا النظام للتصريف، وفي هذا النوع من المبردات تقوم بتغطية أرضية الكابينة

بورق الجرائد وذلك لتجميع كتل الثلج المتساقطة مما يسهل عملية التخلص منها فيما بعد.

يمكنك الإسراع في عملية إذابة الثلج بوضع العلب أو الأوعية الصغيرة المملوءة بماء ساخن داخل الفريزر، داوم على تغيير هذه الأوعية كلما لاحظت انخفاض درجة حرارتها إلى الحدود التي تعتقد معها أنها أصبحت عديمة الفائدة، ولكن احتس من صب الماء الساخن مباشرة داخل كابينية الفريزر، هذه الكمية من الحرارة كفيلة بخلق كمية هائلة من الضغط داخل نظام التلاجة.

ومن جهة أخرى يمكن صب الماء البارد مباشرة داخل الفريزر حيث يساعد في إسراع عملية إذابة الثلج دون الخوف من حدوث أى أضرار جانبية، عند الشعور بحدوث تدخل للثلج المتراكم على جوانب الفريزر، اجتهد في نزع كتل الثلج من مكانها والتخلص منها بسرعة، وعندما تصبح الكابينة خالية تماماً من أى آثار للجليد سارع بتنظيفها ثم اغلق الباب أو الغطاء، وأعد توصيل الكهرباء للجهاز، انتظر لمدة ساعة على الأقل وهي فترة زمنية تكفى لتخزين الطاقة يمكنك بعدها إعادة العبوات المجمدة داخل الكابينة ولكن الواقع أن الجهاز لا يكون مستعداً لاستقبال مواد غذائية جديدة (لم يسبق تجميدها) قبل مرور ساعتين على الأقل.

تنظيف الديب فريزر من الداخل:

أضف ملعقة صغيرة من بيكربونات الصوديوم إلى $\frac{1}{4}$ جالون من الماء الفاتر لتجهيز محلول من بيكربونات الصوديوم وامسح الجدران الداخلية للديب فريزر بهذا المحلول، احتس من استخدام الصابون أو المنظفات الصناعية التي قد تترك آثاراً من الروائح تنتقل بسهولة فيما بعد إلى المواد الغذائية المخزنة، تجنب استخدام المنظفات الكاوية لأنها تتسبب في إتلاف السطح، بعد الانتهاء من مسح الجدران الداخلية بمحلول بيكربونات الصوديوم اغسل الجدران بكميات وفيرة من الماء ثم جفف.

تخزين الأغذية المجمدة:

أثناء إجراء عمليات التنظيف السابقة تواجهك أحياناً مشكلة كيفية التصرف في المواد الغذائية المجمدة والمخزنة داخل الديب فريزر، أنت في حاجة إلى نقل هذه العبوات المجمدة وتخزينها في مكان آخر بعيد لحين الانتهاء من تنظيف الجهاز بشرط المحافظة على سلامة المواد الغذائية ودون الإضرار بمحتوياتها مع الاجتهاد في إبقاء ما عليها من ثلج لحين إعادتها مرة أخرى إلى داخل الديب فريزر.

ولعل أسهل الطرق لتنفيذ هذه الاشتراطات يكون بنقل العبوات إلى أكياس محكمة العزل ومغطاة بغطاء أو ببطانية مكسوة بطبقة رقيقة من الثلج، وأحياناً لا تتوافر لديك هذه الوسيلة فعندئذ يمكنك بسط بعض أوراق البوليثين على الأرض لتكوم عليها عبوات المواد الغذائية المجمدة ثم يعاد تغطيتها بأوراق أخرى من البوليثين وأخيراً يغطى الجميع ببطانية أو بغطاء مكسو بطبقة رقيقة من الثلج.

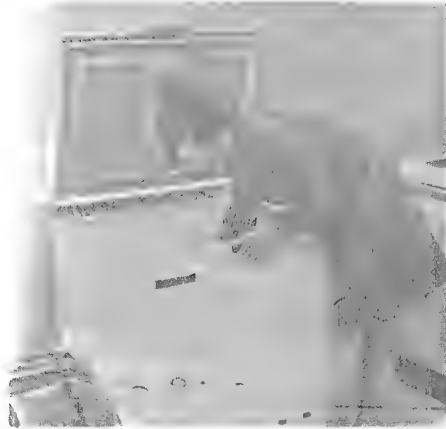
عند انقطاع التيار الكهربى لفترة تزيد عن بضع ساعات يجب في هذه الحالة اتخاذ بعض الإجراءات الوقائية لعلاج هذا الموقف ذلك لأنه بمجرد انقطاع التيار الكهربى يبدأ الثلج في الانصهار ويتبادر إلى الذهن السؤال التالى: كم من الوقت تستغرق عملية الأنصهار؟ الإجابة تتوقف على عدة عوامل أهمها أن انصهار الثلج يكون عادة سريعاً وتأمناً أثناء فترات الموجة الحرارية (فترة من الطقس الحار) بينما يكون بطيئاً نوعاً عندما يكون الجو المحيط بارداً. كما أن ذوبان الثلج الديب فريزر (الصندوق) يكون بطيئاً خاصة في الطبقات العميقة التى تقع بعيداً عن سطح الكابينة والتى يكون تلامسها للهواء الجوى قليلاً بينما يكون ذوبان الثلج في الديب فريزر الرأسى أسرع.

وأيّاً كانت الظروف فأمامنا متسع من الوقت للتصرف مع هذا الطارئ الجديد قبل أن يبدأ الثلج في الذوبان.. هذه الفترة تكون حوالى ١٢ ساعة في الصيف أما في أيام الشتاء فيمكن أن تطول هذه المدة إلى حوالى ٣ أيام وهذا يعنى بالطبع أنك لن

تبدل أى محاولة للاقتراب من محتويات الديب فريزر خلال مدة انقطاع الكهرباء مع الانتظار لمدة ساعتين بعد عودة التيار الكهربى حتى ينتهى شحن الجهاز بالكهرباء لفترة تكفى لعودة التشغيل، والواقع أنه توجد صعوبة فى تنفيذ هذا الأمر إذا يعقل الانتظار لهذه الفترة الطويلة دون استخدام للديب فريزر كما يصعب التحرز من تسرب هواء الحجرة الساخن إلى داخل الكابينة.

من المحاذير التى يجب مراعاتها عدم محاولة استخدام الثلج الجاف لعلاج هذه المشكلة ذلك لأن الثلج الجاف يتسبب فى إحداث خفض عنيف فى الحرارة لدرجة تكفى لتعطيم ميكانيكية التشغيل بالجهاز.

ولعل أفضل الحلول المتاحة للتخلص من هذا المأزق هو البحث عن صديق يقبل تخزين موادك الغذائية فى الجهاز الخاص به لحين عودة التيار الكهربى لمنزلك.. أو اتباع الإرشادات المبينة فى أول هذا الموضوع.



شكل رقم
(٥٠)

إعداد المواد الغذائية للتجميد

والآن في محاولة جادة للدخول في صلب الموضوع ولشرح الوسائل الحديثة لتجهيز وتجميد الأغذية.. ولأداء هذه الوظيفة بنجاح كامل يجب أن ننظر بعين الاهتمام للقواعد الذهبية التي نوجزها فيما يلي:

اثنتا عشرة نصيحة جوهرية تعطيك وعداً صادقاً بأنك باتباع هذه النصائح يمكنك تجنب الكثير من المخاوف أو ضياع مساحات من الديب فريزر دون استغلال.

١٢ قاعدة ذهبية:

١ - اجتهد دائماً في اختيار الأنواع الممتازة من الأغذية فلم يثبت حتى الآن بصفة علمية وبصورة قاطعة مدى تأثير عملية التجميد بالفريزر على القيمة الغذائية ولون ورائحة الأطعمة المجمدة.

٢ - عند وضع برنامجك الخاص بتجميد الفواكه والخضروات يجب إعطاء الأولوية المطلقة لاختيار الأصناف المشهور بقدرتها على تحمل البقاء أطول فترة بالفريزر.

٣ - يعتبر الإسراع في تجهيز الأطعمة النيئة من العمليات الحيوية والضرورية بحيث تشرع على الفور في تجهيز هذه الأغذية بمجرد استلامها والتسجيل في تعبئتها وتخزينها في الفريزر قبل أن يلحق بها التلف.

وعند توافر كميات كبيرة من الأغذية تفوق سعة الفريزر، احتفظ بالكميات المتبقية معبأة في أكياسها داخل الثلاجة (أو أي مكان بارد مناسب) لحين توافر أماكن داخل الفريزر.

٤ - انظر إلى الأمور بنظرة مستقبلية واسعة بترك أماكن فارغة تخصص للسلع

النادرة غالية الثمن لتعبئتها وتخزينها في أوقات توافرها بالأسواق بأسعار رخيصة كالفراولة مثلاً.

٥ - يجب توافر الأصماغ وأوراق تيكيت كى تلتصق على العبوات لبيان محتوياتها يجب اختيار الأقلام ذات النوعيات الممتازة والألوان المختلفة وتجنب اختيار النوعيات الرديئة سريعة التلف عند تعرضها للبرودة مما يصعب من عملية تمييز العبوات المختلفة الأمر الذى يعوق عملية تناول الأغذية بسهولة.

٦ - اجتهد في الإسراع بتخزين اللحوم الطازجة داخل الفريزر بأقصى سرعة ممكنة ذلك لأن الاحتفاظ باللحوم الطازجة في درجة حرارة الغرفة العادية لفترات طويلة يعمل على تغيير خواصها الطبيعية من لون ورائحة ويؤثر أيضاً على القيمة الغذائية لها.

٧ - وضع المادة الغذائية بطريقة عشوائية داخل الدب فريزر يؤدي في الغالب إلى عواقب وخيمة؛ ولذا يجب التأني عند وضع المواد الغذائية الساخنة والانتظار حتى تبرد قبل تعبئتها ثم الإسراع بتجميدها بعد تمام تبريدها حتى لا تتعرض للتلوث بالبكتريا.

٨ - يجب الاعتناء باتباع كافة الشروط الصحية المشار إليها في هذا الكتاب بالنسبة للخضروات بالذات التى يفضل تسخينها أو غليها في الماء أو البخار لفترة قصيرة تكفى لإبطاء أو إيقاف تأثير الأنزيمات قبل تخزينها في الفريزر.

٩ - يستهلك الفريزر الفارغ الكهرباء لذا يجب الحرص على ملء الفريزر بالأغذية بكامل سعته ما لم يكن هناك طارئ مفاجئ يستوجب انقاص المخزون.

١٠ - تتنوع الخامات والنظم المستعملة في تعبئة المواد الغذائية عليك بتجربتها والمفاضلة بينها حتى تشعر بالراحة مع بعض هذه النظم والخامات.

١١ - اجتهد في تمييز العبوات المختلفة وسجل على كل عبوة منها نوعية المادة المخزنة وتاريخ وضعها في الفريزر، كل هذه المعلومات تساعد فيما بعد على سرعة العثور على المادة المطلوبة.

١٢ - كل المواد الغذائية مصيرها النهائي هو التلف، احرص إذن على الإسراع بتناول هذه المواد وهي في حالة ممتازة وتذكر دائماً ضرورة تناول المواد الغذائية الواقعة في القاع بالتناوب أو التعاقب مع الأخرى الواقعة على السطح.

معجم المصطلحات المستخدمة في هذا الكتاب:

هناك العديد من المصطلحات التي تستخدم بكثرة في موضوع المبردات، وهذه المصطلحات تجدها موزعة بين صفحات هذا الكتاب إلا أننا رأينا أن نوجزها مع شرح مبسط في هذا الجزء لتسهيل فهمها فيها بعد.

• **مقاوم للتأكسد:** عامل كيمائى ومن أمثلته حمض الأسكوربيك يضاف إلى المحلول السكرى الذى تحفظ فيه الفواكه بغرض المحافظة على اللون الطبيعي للفاكهة.

• **حمض الأسكوربيك:** منتج صناعى من فيتامينC، يجهز من مواد كيمائية يضاف $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من الحمض إلى $\frac{1}{4}$ لتر من المحلول السكرى.

• **قصر أو تبيض الحضروات:** المقصود به تسخين الحضروات في ماء مغلى أو البخار لفترة تكفى لإبطاء أو وقف فعل الأنزيم.

• **التغليف بطريقة الجزار:** وهو نظام لتغليف الأطعمة يناسب أجهزة التبريد، ضع الأطعمة بالقرب من ركن الورقة قم بثنى الركن فوق الطعام، وبعدها تقوم بثنى جانبي الورقة فوق الطعام، وأخيراً غلف العبوة بالكامل وبهذه الطريقة يتم تطويق الطعام بالورق من جميع الجهات. احكم الغلق باستخدام شريط لاصق من النوع الذى لا يتأثر بالجليد.

• **التغليف بطريقة الصيدلى:** وهو نوع آخر من التغليف يناسب حفظ الأغذية في المبردات وفيه توضع الأغذية في منتصف الورقة ثم تطوى النهايتين الأفقيتين حتى يتم اتصاليهما فوق المادة الغذائية ويتم لصقها بمادة لاصقة أو شريط لاصق وبعدها تضم النهايتين الأخريين ويتم لصقها بالطريقة السابقة.

• **التعبئة الجافة:** المقصود بها تعبئة الفواكة دون إضافة سوائل أو سكر.

• **التعبئة في وجود السكر الجاف:** المقصود بها تعبئة الفواكة مع إضافة سكر جاف.

• **الأنزيمات:** عامل كيميائي لإنضاج الفواكة والخضروات.

• **حرق التجميد:** عبارة عن فقد (تجفيف) لماء المادة الغذائية نتيجة سوء التغليف.. وهذا يحدث غالباً من جراء التأكسد ويصاحبه فقد للون وخواص المادة ورائحتها.

• **الجليد الشفاف:** عند تغطيس المواد الغذائية المجمدة (عند درجة الصفر المئوي تقريباً) بسرعة في الماء تتكون طبقة رقيقة من الجليد الشفاف فوق الطعام.

• **مساحة التهوية العلوية :** عبارة عن مساحة تترك خالية عند قمة العبوة تكفي لتمدد المواد الغذائية المجمدة.

• **وصلة مانعة لتسرب الحرارة:** لمنع التسرب من عبوات البولييثين المغلفة وهي عبارة عن شريط لاصق لإحكام غلق العبوة.

• **مانع لتسرب البخار والرطوبة:** عبارة عن شريط لاصق يقوم بإحكام غلق العبوات لمنع تسرب البخار والرطوبة.

• **Stockinette:** عبارة عن شبكة من خيوط قطنية تستخدم لإحاطة اللحوم من الخارج بعد تغليفها.

لماذا تزداد الحاجة للإسراع في تخزين المواد الغذائية بالمبردات؟

منذ اللحظة الأولى التي تبدأ فيها الأغذية رحلتها إلى الفريزر، أى بدءاً من وجود الثمار على أشجار الفاكهة أو في حقول الخضروات تعتبر السرعة عاملاً أساسياً وجوهرياً، وفي الحقول يجب انتقاء الفواكه والخضروات الخالية من العيوب التامة النضج مع ضرورة الاعتناء باختيار أفضل الأوقات لجنى الثمار وفي نفس الوقت يجب التأكد من تجهيز مكان خال في الفريزر لاستقبال المواد الغذائية الجديدة

قبل الذهاب للتسويق والشراء من الأسواق.

وبمجرد الانتهاء من التجهيز والإعداد والتعبئة يستحسن تخزينها في الفريزر بأسرع وقت ممكن خلال ساعة أو اثنين على الأكثر.

تتبع نفس الخطوات السابقة عند شراء اللحوم من حيث جودتها واختيار أفضل القطع، والواقع أن الإهمال في تخزين المواد الغذائية داخل الفريزر في أسرع وقت ممكن يعرض خواصها الطبيعية للتلف علاوة على تزايد خطر التلوث بالبكتريا وتزايد أعدادها.

أما عند التعرض للمحديث عن موضوع إذابة الثلج للمواد الغذائية المجمدة فإن الحقائق السابقة تصبح معكوسة على طول الخط، فترك المواد الغذائية حتى تمام ذوبان الثلج يبطئ يعطى أفضل النتائج، بينما يتسبب الإسراع في عمليات الإذابة في إحداث تغييرات خطيرة في بناء المادة الغذائية.

أهمية فيتامين ج :

كثير من الناس يعرفون الأهمية القصوى لفيتامين ج ولذا فإنهم يحرصون أثناء إجراء عمليات الطهي والإعداد للفواكه والخضروات باتخاذ جانب الحيلة والحذر للاحتفاظ بأكبر كمية ممكنة من هذا الفيتامين وتقليل الفقد لأقصى قدر ممكن. وبطبيعة الحال يجب توجيه نفس القدر من الحرص عند إعداد الخضروات والفواكه المجمدة ولأن تزايد الفقد بصورة خطيرة ومؤثرة في فيتامين ج الهام والضروري لينام أجسامنا.

ومن جهة أخرى يعرف فيتامين ج بحمض الأسكوربيك ويتوافر بكثرة في الخلايا النباتية التي تنتشر فيها الأنزيمات أيضاً، وعندما يتم تمزيق هذه الخلايا أثناء عمليات الطبخ أو تقطيعها بالسكين لتجهيزها يقوم الفعل الكيماوى للأنزيمات بإتلاف فيتامين ج.

والواقع أن معظم المواد المغذية تتوافر في كثير من الأطعمة وعلى ذلك فعندما

تفقد مجموعة من هذه المواد المغذية في مجموعة من المواد الغذائية تجدها في مجموعة أخرى. ولكن يتميز فيتامين ج عن غيره من المواد المغذية بأنه كثير المروعة وتعتبر الفواكه والخضروات المصدر الرئيسي ولكنها سريعاً ما تفقد الكثير من كميات فيتامين ج المخزنة بها إما بسبب سوء الإعداد أو الإهمال عند طبخها أو ببساطة شديدة بمرور الوقت.

وبما سبق تتضح أهمية إجراء عمليات التبييض (بمعنى تسخين الخضروات في ماء مغلي أو بخار لفترة تكفي لإبطاء أو وقف فعل الأنزيم) أثناء إجراء عمليات تجهيز الخضروات للطهي وتعتبر هذه العملية مطلباً هاماً وضرورياً للاحتفاظ بفيتامين ج حيث تقوم عملية التبييض السابقة بإيقاف أو إبطاء فعل الأنزيم وبالتالي تقليل فقد فيتامين ج لأقصى قدر ممكن، ومعنى آخر بإجراء عملية التبييض بإتقان فإن كمية الفقد في فيتامين ج لا تتعدى الربع وحتى بافتراض حدوث نقص في فيتامين ج لحدود زائدة عن المعقول فإنه يمكن تعويض النقص الحادث بإضافة بعض أقرص من حمض الأسكوربيك. والعمليات السابقة مفيدة أيضاً في مساعدة بعض الفواكه على الاحتفاظ بلونها الطبيعي.

يحدث معظم الفقد لفيتامين ج أثناء عمليات تجهيز وإعداد الأغذية وكذا أثناء عمليات الطهي، أما أثناء عمليات التجميد في الفريزر فإن الفقد يكون قليلاً للغاية ويمكن القول بكل ثقة: إنه يمكن الاحتفاظ بما يقرب من ثلاثة أرباع كمية فيتامين ج ولمدة ٦ أشهر عند درجة حرارة -١٨°م أو أقل.

ماذا تعني مساحة التهوية العلوية؟

عند تخزين المواد الغذائية بالفريزر يجب ترك مساحة كافية بين غطاء العبوة وبين الأغذية المخزنة والفرض الأساسي من هذه المساحة هو ترك مسافة تكفي لتمدد الأغذية المجمدة التي يزداد حجمها عند وضعها في درجات حرارة تقل عن الصفر.

تجنب حدوث تلف بالأغذية:

تحدث العمليات الطبيعية المؤدية لتلف الأغذية عادة بسبب نشاط الكائنات المجهرية (من أمثلتها البكتريا - الفطريات، الخمائر، وكذا بتأثير عوامل كيميائية تعرف بالأنزيمات).

والطريقة الوحيدة لإبطاء نشاط هذه الكائنات هي تخزين الأطعمة في درجات حرارة منخفضة للحدود الكافية، والقليل من البكتريا يمكنها النمو في درجات حرارة أقل من $4,5^{\circ}\text{C}$ (وهي الدرجة العادية للتلاجة المنزلية)، يقف نمو الخمائر ومعظم الفطريات في درجات حرارة أقل من (-10°C) ولا يمكن إيقاف نشاط الأنزيمات بصفة مطلقة ولكن درجات الحرارة المنخفضة تبطئ هذا النشاط وهذا لا يحدث ضرر للأغذية عند تخزينها في الفريزر.

التلوث:

أفضل وسائل الدفاع ضد التلوث هي الاهتمام بوسائل التعبئة الحديثة واتباع أفضل الطرق عند التجميد وعند إذابة الثلج، والواقع أنه عند الاهتمام بهذه الأمور الثلاثة فنادر ما يحدث تلوث للأغذية بالبكتريا ويحدث التلوث عادة بسبب انتشار الأتربة، والحشرات، الفطريات، أو بسبب التلوث غير المباشر.

ويجب تعبئة الأطعمة في عبوات مصنعة من خامات ممتازة يمكنها تحمل درجات الحرارة المنخفضة لفترات طويلة تصل في بعض الأحيان إلى عام كامل، ويستحسن اتخاذ الاحتياطات اللازمة لطرد أقصى كمية ممكنة من الهواء المحبوس قبل إحكام غلق العبوة (حيث أن الهواء يساعد على حدوث التلوث غير المباشر كما يساهم بقدر كبير في تغيير اللون) وعلى سبيل المثال عند توافر الهواء داخل عبوة اللحوم تتزايد فرص تزنج ما بها من دهون وتنبعث منها روائح كريهة وتصبح عرضة للتأكسد مسببة حدوث حرق التجميد (ينتج من فقد الماء) والواقع أن حرق التجميد لا يعتبر في حد ذاته ساماً ولكنه يجعل المادة الغذائية غير مستساغة الطعم.

عند درجات الحرارة أقل من $^{\circ}\text{C} 8$ تظل جميع الكائنات المجهرية في حالة كمون وبالتالي لا يمكنها الانتقال من عبوة إلى أخرى بشرط الاحتفاظ بدرجة الحرارة عند هذه الحدود.

ويلاحظ أن درجة حرارة الفريزر المنخفضة لا يمكنها إيقاف انتقال الروائح أو الطعم من عبوة إلى أخرى ولذا ننصح دائماً بالعناية بتغليف العبوات منعاً لانتشار الروائح من طعام إلى آخر.

أفضل الطرق لإذابة الثلج هي نقل الطعام من الفريزر إلى الثلاجة والانتظار حتى يذوب الثلج بأكمله على مهل - ولا شك أن هذه الطريقة تعتبر بطيئة جداً بالمقاييس للطريقة العادية التي نقوم فيها بترك المادة الغذائية المجمدة في هواء الحجرة العادية لإذابة الثلج المتراكم عليها، وبمجرد ذوبان الثلج يجب الإسراع في الطهي والتغذية بهذه الأغذية بأقصى سرعة ممكنة ذلك لأن ارتفاع درجة حرارة الطعام عن مستوى معين يبعث النشاط في البكتيريا حيث تعاود نشاطها وتكاثرها كما تستأنف الانزيمات نشاطها المدمر.

قواعد جديرة بالاهتمام:

١ - الاهتمام بمسح ونظافة وغسل جميع المواد الغذائية للتخلص من الأتربة العالقة ويجب الاعتناء باختيار الفواكه والخضروات الطازجة والخالية من العطب قبل تجميدها في الفريزر.

٢ - يجب توجيه عناية خاصة عند تنظيف بعض الفواكه مثل الفراولة أو التين نظراً لتوافر احتمالات عديدة لتسلل بعض الحشرات الدقيقة إلى الشقوق الصغيرة المنتشرة بشمار هذه الفواكه وبداً يزداد خطر التلوث.

٣ - تعتبر طريقة نقل المواد الغذائية المجمدة من الفريزر إلى الثلاجة والانتظار حتى يذوب الثلج بالكامل هي أفضل الوسائل للتخلص من الثلج العالق بهذه المواد الغذائية المجمدة ويجب اتباع هذه الطريقة دون سواها مع اللحوم.

يفضل تخزين اللحوم والدواجن خالية من الحشو (الأرز والمخلطة وخلافه) وبالرغم من نجاح التجميد بالنسبة للحشو بمفرده إلا أن قدرة الدواجن المشوية على البقاء بدون تلف داخل الفريزر تقل كثيراً عن قدرة اللحوم التي تظل مجمدة في حالة جيدة لمدة أطول بكثير عن الفترة التي يظل فيها الحشو محتفظاً بخواصه.

٤ - عند تعبئة الأطعمة في كسرولة وتخزينها في الفريزر تجنب حدوث المتاعب الناشئة عن ضغط الهواء (حيث نجد صعوبة في رفع غطاء الكسرولة بعد التجميد) ويمكن التخلص من هذه المتاعب بوضع سكين بين الغطاء والكسرولة وبهذا تتكون فجوة هوائية تساعد فيها بعد على رفع الغطاء بسهولة.

٥ - بادر بنقل مشترياتك من الأطعمة من السوبر ماركت إلى الديب فريزر بمنزلك بأقصى سرعة ممكنة.

٦ - لا تحاول إعادة تجميد المواد الغذائية لمرتين متتاليتين وإذا اقتضت الحاجة ضرورة إعادة التجميد بعد ذوبان الثلج عليك بمراجعة الموضوعات التالية.

٧ - حاذر من ترك فجوات هوائية داخل العبوات محكمة الغلق إذ سرعان ما تفقد المادة الغذائية ما بها من ماء وتصبح جافة وفي نفس الوقت تتجمع الرطوبة على الأسطح الداخلية للعبوة.

٨ - عند إضافة عبوات جديدة داخل الفريزر اجتهد في ترك فجوات هوائية مناسبة بين العبوات مما يجعل من عملية التجميد ويمنع التصاق العبوات على هيئة كتل متجمدة ملتصقة.

٩ - اجتهد في وضع الأصناف المتماثلة في أماكن متجاورة أو في أكياس من لون واحد الأمر الذي يسهل من معرفة موقع كل صنف داخل الفريزر.

الشورية «الحساء»:

تتميز جميع أنواع الشورية بسهولة تجميدها ويستثنى من ذلك بعض أنواع الحساء الثقيلة التي تحتوى على لبن أو قشدة ويمكن التقلب على هذه العقبة بدرجة كبيرة بإضافة بعض الخضروات المهروسة.

يفضل تجنب إضافة البطاطس، الأرز وكافة النشويات إلى الشورية، تتم تصفية الشورية بعد الانتهاء من طهيها بالوسائل العادية ثم تبرد وبعدها تصب في عبوات مصنعة من البوليثين الصلب بعد التخلص من الدهون الزائدة. وعند استخدام عبوة سعة ٥ لتر يفضل ترك مسافة ١,٥ - ٢,٥ سم بين سطح الشورية وغطاء العلبة وعند استخدام عبوات أصغر أترك مسافة ٢ سم كمساحة للتهوية وعند استخدام عبوات كبيرة تترك مسافة ضعف المسافة السابقة تقريباً.

الصلصات:

لاشك أن الاحتفاظ بأصناف عديدة من الصلصات داخل الفريزر بحيث تصبح في متناول يدك في أى وقت يتيح أمامك مجالاً واسعاً لإنتاج العديد من الوجبات المتميزة لذيفة المذاق والطعم ولاشك أن فنون الطبخ الحديث تعتمد اعتماداً كلياً على أصناف الصلصة المتعددة سواء البيضاء أو البنية.

وبناء على ماسبق من معلومات تأكد دائماً من توافر كميات مناسبة من الصلصة والصلصة عموماً تتميز بسهولة إعادة تسخينها مرة أخرى وبعدها يضاف إليها ما تراه مناسباً من التوابل أو أى أصناف أخرى.

ويستخدم لتعبئة الصلصة عبوات صلبة من البوليثين مع ترك مسافة علوية للتهوية مناسبة يعتمد مقدارها على حجم العبوة، ثم غط الإناء بغطاء محكم الخلق.

الأسماك

نسبة التلف في الأسماك تكون عادة عالية ومن الضروري تجميدها عقب اصطيادها مباشرة أو بأسرع وقت ممكن، والواقع أن تجميد السمك يعتبر من العمليات السهلة التي يمكن إجراؤها في يسر، وعلى أية حال يجب تجميد السمك خلال ٢٤ ساعة من اصطياده على الأكثر.

ويمكن تمييز السمك الطازج بعلامات خاصة أهمها الاحتفاظ بلونها البراق خاصة في العينين والحياشيم الحمراء واحتفاظ جسم السمكة برونته، وعلى صائد السمك الإسراع بتنظيف الأسماك وتخليصها من أحشائها الداخلية ومن الحياشيم مع الحرص على الاحتفاظ بها في أجولة مبردة بالتلج.

الأسماك التي تتميز بخلوها من الدهن مثل سمك الحدوق، سمك القد والمليوت يمكن الاحتفاظ بها مجمدة لفترات طويلة بعكس الأسماك الدهنية مثل سمك موسى وسمك الرنجة والسلمون والتي لا يمكن تخزينها لمدة تزيد عن ثلاثة أشهر.

كيفية تجهيز السمك للتجميد:

عند الحاجة لتخزين السمك داخل المبردات يتم أولاً التخلص من الزعانف والذيل، والحراشيف ثم الغسل الجيد بالماء البارد ويمكن تجميد السمك على حالته الكاملة أو مقطعاً إلى شرائح أو على شكل قطع فيليه، وبعد الانتهاء من عمليات التجهيز السابقة ابدأ على الفور في تنفيذ الخطوات التالية التي تتغير وفقاً لنوعية السمك، بالنسبة للأنواع الخالية من الدهن تغطس في محلول ملحي (٦٠ جم من الملح إلى لتر ماء) لمدة ٢٠ دقيقة أما الأنواع الدهنية فلا تحتاج للتغطيس في محلول ملحي ولكنها تجهز كما سبق ثم يضاف إليها محلول حمض الأسكوربيك (٢ معلقة صغيرة من الحمض إلى لتر ماء).

جهاز كمية مناسبة من السمك تكفى لإعداد وجبة كاملة لأفراد العائلة ثم رتبها داخل العبوة مع الفصل بين شرائح السمك بورق الثلاثجات مع التخلص من كل الهواء الزائد ويعدّها يتم التغليف بإحكام بورق كتيم للماء (مانع لتسرب الرطوبة) من اللون البنى وذلك لتجنب انتشار رائحة السمك داخل الفريزر مما يؤثر على بقية الأطعمة.

تغطية السمك بطبقة رقيقة من الجليد:

عند الرغبة فى الاحتفاظ بالسمك لمدة طويلة ولتحقيق أكبر قدر من الحماية له يستحسن تنفيذ الخطوات التالية:

غسل السمك المجمد (بعد تخليصه من ورق التعبئة) فى ماء بارد على أن يتم ذلك بسرعة حيث يتكون فى الحال طبقة رقيقة من الجليد تغطى سطح السمك.. كرر العملية السابقة لعدة مرات. ويعدّها غلف السمك كما سبق وبهذه الطريقة يمكن الاحتفاظ بالسمك لمدة ٣ شهور.

المحار:

يتصف المحار بالذات بسرعة تلفة ولذا عندما ينتابك أى شك حول مدى صلاحيته للتخزين لا تحاول فى هذه الحالة وضعه فى المبردات ولكن سارع بتنظيفه وطهيه لتناوله فى الحال وعلى أية حال فيمكن تخزين المحار لمدة شهر. بعض أصناف السمك مثل الرنجة والماكريل يمكن تجميدها على حالتها أى بكاملها دون تجهيزها على هيئة شرائح أو قطع ويكون ذلك بالتخلص أولاً من الحراشيف باستخدام سكين حادة، ويعدّها أقطع الرأس والعمود الفقرى والزعانف والذيل ثم تخلص من الأمعاء.

غط السمكة بطبقة من الجليد الرقيق كما سبق ثم غلف بإحكام بورق غير منفذ للرطوبة ثم سجل على العبوة بيانها بالكامل مما يسهل تمييزها فيما بعد، ويعدّها توضع فى الفريزر، وتطهى الأسماك على الفور عند ملاحظة حدوث أى تغيير فى خواصها الطبيعية.

الفيليه (شرائح السمك):

قم بتجزئة السمك إلى شرائح وبعدها تخلص من الجلد بوضع السمكة على لوح خشبي بحيث يكون الجلد لأسفل (ملاساً للوح الخشبي) ثم ازلج سكين حادة في المنطقة الفاصلة ما بين الجلد واللحم مبتدئاً من نهاية الذيل، إدعك السمكة بالملح الخشن، أمسك السكين بثبات ثم أجبذ اللحم تجاهك مع ترك فرصة مناسبة تسمح للسكين بالتقدم ببطء إلى الأمام، اضبط بالسكين على الجلد ولكن حاذر من تقطيعه، غطس السمك المدهن في محلول حمض الأسكوربيك لمدة ٢٠ ثانية غلف بإحكام ثم خزن في المبردات.

السالون:

لتجميد سمكة السالون بأكملها استخدام سكيناً غير حادة تخلص من الأحشاء الداخلية والزعانف والخياشيم.

غلف بإحكام باستخدام رقائق البوليثين، أو بأى أوراق غير منفذة للماء، يفضل عادة تخزين سمك السالون على هيئة عبوات ويكون ذلك بالتخلص أولاً من الرأس والذيل، وبعدها يفصل مقدار حوالى من واحد إلى واحد ونصف بوصة من النهايتين ويجهز على هيئة شرائح أما منطقة الوسط والأجزاء السميكة من سمك السالون فيجهز على هيئة قطع كبيرة يتم الفصل بينها باستخدام أوراق البوليثين ثم تغلف كالعتاد وتخزن بالفریزر، ويمكن تخزينها بهذه الطريقة لمدة ١٣ شهراً.

الكابوريا:

اجتهد أولاً في قتل الكابوريا بوضعها في ماء مملح ليغلى ببطء وتقدر الفترة اللازمة لطهى الكابوريا ١٥ دقيقة لكل رطل، وبعد الانتهاء من السلق يتم تصفية الماء الزائد ثم تفتح الكابوريا لانتزاع اللحم الصالح للأكل من الجسم والمخالب ثم يعبأ في عبوات من البوليثين مع ترك مسافة ١,٥ سم بين سطح الكابوريا وغطاء العبوة للتهوية وسجل البيانات على العبوة مع التخزين في الديب فریزر.

الاستاكوزا:

اتبع نفس الخطوات السابقة المتبعة مع الكابوريا وبعد الانتهاء من طهيها يتم تخليص اللحم وتعبئته في أكياس أو عبوات من البوليثين مع ترك مسافة ١,٥ سم تقريباً للتهوية مع الغلق بإحكام وتسجيل البيانات ثم التخزين في الديب فريزر.

الجمبرى:

يوضع الجمبرى في ماء مغلى مملح لأكثر من خمسة دقائق (تقل المدة قليلاً للأحجام الصغيرة) اترك الجمبرى ليبرد وهو منقوع في الماء، تخلص من القشور، يعبأ في أكياس أو عبوات من البوليثين مع ترك ٤,٥ سم للتهوية اغلق بإحكام ميز العبوة بعلامة خاصة ثم يخزن في الفريزر.

المحارة:

تغسل جيداً ثم تنزع الصدفة مع الاحتفاظ بالعصارة الداخلية اغسل مرة أخرى في ماء بارد ومملح ثم التصفية يليها التعبئة في عبوات من البوليثين مع إضافة العصارة الداخلية السابق الاحتفاظ بها اترك ١,٥ سم مساحة للتهوية ثم اغلق بإحكام سجل البيانات على العبوة ثم خزن في الفريزر.

طرق حفظ الأسماك

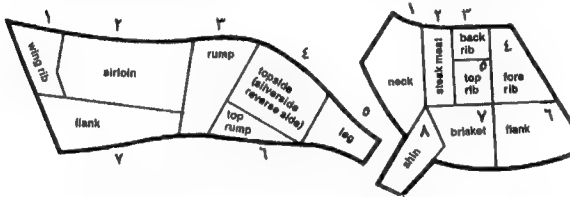
طرق التجميد	طرق التجفيف	السمكة كاملة
رقائق البولييثين، ورق غير نفاذ للورطوبه، أوراق الفريزور	انزع المرشيف، تخلص من الرأس والزعانف والذيل والعمود الفقري والجياشيم، غط السمك بطبقة رقيقة من الجليد - التغليف بإحكام.	السمكة كاملة
رقائق البولييثين، أوراق غير متفذة للماء، أوراق الفريزور	تخلص من الجلد، تقطع الأسماك المدحمة في محلول حمض الأسكوربيك أو الأسماك الحالية من الدهن تغمر في محلول ملحي - التغليف المحكم الغلق.	شرائح السمك
علب البولييثين، أكياس التجميد.	تقل أولاً، توضع في ماء يغلي يغلي لمدة ١٥ دقيقة لكل ١ رطل، تصفى من الماء، تفتح الكابوريا وتترع قطع اللحم الجيدة، تغمر مع ترك ١,٥ سم مسافة للتجميد.	الكابوريا
أكياس التجميد، عبوات البولييثين الصلبة.	تقل أولاً، توضع في ماء يغلي يغلي لمدة ١٥ دقيقة لكل ١ رطل، تصفى من الماء، تخلط قطع اللحم، التجميد مع ترك ١,٥ سم مسافة للتجميد.	الاستاكوزا

المجرى	يوضع في ماء يعلو سطح لدة خمس دقائق أو أكثر، يترك ليبرد في الماء، تتبرخ للشعور، يمسح مع ترك ١,٥ سم مساحة للتجوية.	أكراس التجميد، عيون البوليدين الصلبة.
المحار	النقل التخلص من الصدفة الخارجية، احتفظ بالمصارة الداخلية، النقل مرة أخرى بحلول ملحي، التصفية التينة مع ترك ١,٥ سم مساحة للتجوية.	عيون البوليدين الصلبة.
سمكة السالون الكاملة	التخلص من الحراشيف، التخلص من الأجزاء الداخلية، الحياشيم، الزعانف مع التينة والفلق بإحكام.	رقائق البوليدين، أوراق غير متفددة للماء أوراق التجميد.
سمك السالون عجزا إلى قطع صغيرة	التخلص من الرأس والذيل - جهاز شرائح من السمك بطول ٤ سم - انفصل بين الشرائح برفاق من ورق التلاجة. التغليف.	رفائق البوليدين أوراق غير متفددة، أوراق التلاجة (التجميد).

اللحوم

طرق تجميد اللحوم بالمنزل كثيرة ومتعددة، وبتخزين اللحم في منزلك أنت في أمان من الوقوع في المخاطر والمضايقات التي تقع عند حدوث زيارات غير متوقعة من ضيوف أعزاء بحيث يتوافر لديك بصفة مستمرة وجبة متميزة مهما كانت الظروف والمقاجآت.

ولعل أهم المزايا المستفادة من تجميد اللحم في المنازل هو ما تحققه من وفر مادي، وقبل التفكير في شراء قطع اللحم عليك مراجعة الرسوم المبينة بالشكل التالي:

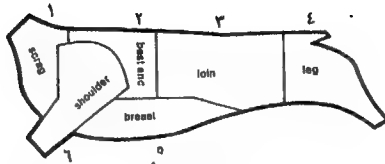


اللحم البقرى «الأجزاء الخلفية»

- ١ - ضلع الجناح
- ٢ - الخافصة
- ٣ - الكفل
- ٤ - الجانب العلوى
- ٥ - الساق الخلفية
- ٦ - الكفل الأمامى
- ٧ - الفخذ

اللحم البقرى «الأجزاء الأمامية»

- ١ - المنق
- ٢ - الشرائع أو اللحم المفروم
- ٣ - الضلوع الخلفية
- ٤ - الضلوع الأمامية
- ٥ - الضلوع العلوية
- ٦ - الفخذ
- ٧ - الصدر
- ٨ - مقدم الساق



لحم الضأن

- | | |
|-----------------|-----------|
| ١ - رقبة الخروف | ٤ - الساق |
| ٢ - نهاية الصدر | ٥ - الصدر |
| ٣ - الخافصة | ٦ - الكتف |

ونلاحظ أن قطع اللحم البقرى الممتازة يقع معظمها في الأجزاء الخلفية (حوالي ٧٥ كجم) أما الأجزاء الأمامية (حوالي ٤٥ كجم) فتصلح لتجهيز اللحم المفروم أو عند الرغبة في تحضير أطباق من اللحم المطهية على نار هادئة في أواني مقفلة بإحكام أو المطهية بالغلي البطيء والخروف الكامل يزن حوالي ٢٠ كجم، ويمكن شراء اللحم بكميات كبيرة (على هيئة قطعة واحدة) بأثمان أرخص نسبياً، كما يمكن اتخاذ التدابير لشراء خروف كامل وفي هذه الحالة تتحقق الاستفادة منه بصورة أفضل بكثير من شرائه على هيئة أجزاء متفرقة حيث يتم تقطيعه في المنزل إلى قطع متميزة للفخذ والكتاف، والقطع الرخيصة من الخروف تباع عادة كى تطهى ببطء في ماء يغلي ويفضل في هذه الحالة سلقها ثم التخلص مما بها من عظام قبل تخزينها في الفريزر.

وشراء ربع ذبيحة من اللحم البقرى يعتبر أفضل ما يشتري من اللحم على هيئة كتل كبيرة ولكنها تعتبر كمية كبيرة جداً بالنسبة لعائلة واحدة حيث تزن أكثر من ٩٠ كجم وعليك بالبحث إذن عن جار أو أكثر للاشتراك في شراء هذه الكتلة مشاركة ثم يتم تقسيمها على مجموع الأفراد بالنسبة التي ترضى كافة الأطراف، وتذكر دائماً أن شراء اللحوم بالجملة (أى كميات كبيرة مرة واحدة) لا بد وأن يحقق لك وفراً مادياً كبيراً لأنها تكون في الواقع أرخص بكثير من شراء اللحوم على هيئة

قطع صغيرة على فترات متباعدة بمعنى أن الشراء جملة لا بد وأن يكون أفضل وأرخص من الشراء قطاعي. ومستهلكو اللحوم ذوى الفكر الاقتصادى السليم يعتمدون إلى شراء اللحوم من الأجزاء المفصلة ثم يجهزونها بالمنزل على هيئة كتل من اللحوم ذات أحجام مناسبة.

وفى الظروف التى يكون فيها حجم الفريزر المتوافر لديك فى المنزل صغير الحجم ومع ذلك تفكر فى شراء اللحوم بأرخص الأسعار، اجتهد عندئذ فى تكوين جمعية أو مجموعة من الأصدقاء أو الأقارب كى تشتركوا معاً فى شراء اللحم كمجموعة متفاهة بشرط الحصول على موافقة الجميع على أنصبتهم من اللحم قبل الشراء.

اختيار اللحم:

اللحم شأنه شأن كل المنتجات الأخرى المرغوب فى تخزينها فى الفريزر يجب اختيار الأصناف عالية الجودة.

تقوم عمليات التجميد بالمحافظة على النوعية الممتازة ومن دواعى الحكمة وحسن التدبير أن تبدأ قبل التجميد باختيار نوعيات تنسم بجودتها واضعين فى الاعتبار أنها ستبقى فى الفريزر لمدة طويلة قبل استهلاكها الأمر الذى يوجب البدء فى عمليات الإعداد والتجهيز وفى حوزتنا أصناف متميزة بحسن خواصها وجودتها. ولضمان استمرار الاحتفاظ بجودة اللحم يجب الاعتناء باتباع الوسائل الصحيحة عند تجهيز اللحم وتجميده وإذابة ما عليه من ثلج.

تشقية اللحم من العظم:

تعتبر اللحوم من المنتجات كبيرة الحجم ولذا فهناك احتمال كبير أن يفقد جزء ثمين من الفراغ المتاح داخل الفريزر عند تجميد اللحوم على هيئة كتل كبيرة الحجم ولذا ننصح دائماً بتشقية اللحوم وتخليصها من العظم، وهذا الإجراء بالإضافة إلى توفيره لمساحة كبيرة داخل الفريزر فإنه يقلل من خطر تمزيق أغلفة العبوات الخارجية بتأثير العظام البارزة مما يسمح بتخلل الهواء داخل عبوات اللحم المجمدة مما يؤثر عليها تأثيراً مدمراً.

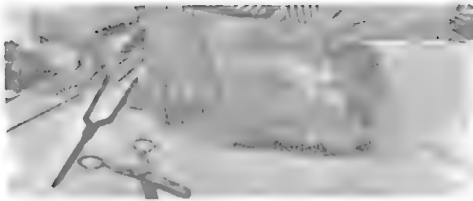
احتفظ بالعظم الناتج واصنع منه طبقاً من الحساء المركز (بالهنا والشفا) يمكنك بعد ذلك تخزينه في الفريزر لحين الحاجة، مع ذلك يجب ترك الشوربة حتى تبرد ثم تعبأ في عبوات خاصة مع إحكام الغلق وتسجيل البيانات مع التخزين داخل الفريزر بالطريقة العادية ... عند وجود نقص في العبوات يمكنك صب الشوربة في أكياس من البوليثين.

التعبئة :

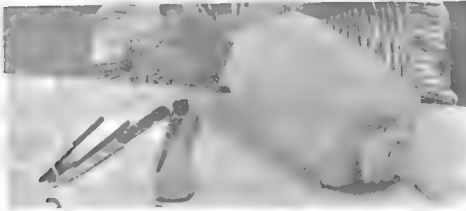
يلزم عند اختيار الحامات المستخدمة لتعبئة اللحوم أن تكون من الأصناف التي يمكن التخلص مما بها من هواء زائد وفي نفس الوقت يمكنها الاحتفاظ بالرطوبة والرائحة بداخلها. ويشترط أن تكون من أحجام تتناسب مع احتياجات الأسرة، ومن الحماقة وسوء التدبير اختيار عبوات كبيرة جداً بحيث تنزوى فيها قطع اللحم في زوايا بعيدة بحيث يحتاج الوصول إليها عند الحاجة بذل مجهود كبير.

تعبئة اللحم مع العظم :

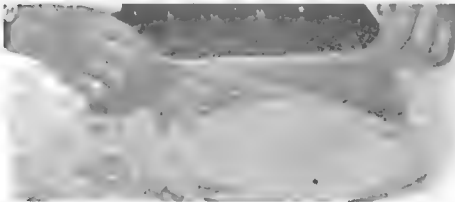
لا يمكن في جميع الأحوال تشفية اللحوم فهناك حالات تكون هذه العملية مستعصية أو غير ذات جدوى خاصة عند استخدام نوعيات معينة أو قطع خاصة مميزة من اللحوم. وفي هذه الحالة يجب تغطية العظام الناتجة بكل عناية بغلاف ثقيل من أوراق الألومنيوم وذلك لحماية الغلاف الخارجى من التمزق، ذلك لأن تسرب الهواء من خلال الثقوب المنتشرة في الغلاف الخارجى يؤثر على اللحوم تأثيراً ضاراً حيث تعاني من فقدان الماء وتصبح عديمة الطعم ذات منظر رديء غير مستحب بالمقارنة باللحوم المجمدة وفقاً للأصول المرعية والتي روعي إحكام الغلق عليها بحيث نضمن عدم نفاذ الهواء إليها والتي تتميز بمظهرها الطبيعي وكثيرة العصارة كما تتميز بلونها الأحمر، ولاشك أن تسرب الهواء إلى أكياس اللحوم المجمدة يزيد من احتمالات حدوث التلوث غير المباشر ومن الأمور المستحبة تغطية العبوة بعد تغليفها بشبكة من الخيوط القطنية (أو غلاف من القماش الرقيق) لضمان تحقيق حماية كاملة.



تغليف قطع اللحم المعرى الكسرة بورق عر معاد للرطوبة



إعادة التغليف بشبكة من الحبوب القطنية



جهاز قطعة من ورق البوليثين كبيرة الحجم بحيث يتبقى خارج العبوة مساحة ١٠-١٥ سم من الورق يكفي للالتفاف حول كف الحروف بالإصابعه إلى ٦-١٠ سم عدد كلا الطرفين.

ضع كثف الحروف في المنتصف تماماً. إطوِ الحافتين الطويلتين معاً ثم اثنيهما مع الاستمرار في الثني حتى يتم إحكام الغلق حول قطعة اللحم. أطوِ النهايتين الجانبيتين حول قطعة اللحم واستخدم شريط لاصقاً لإحكام الغلق.

جدول يبين زمن التخزين المناسب للأشكال المختلفة من اللحم:

عند اختيار اللحوم من القطع السليمة ومع اتباع وسائل التعبئة وفقاً للأصول المرعية واتباع الوسائل الصحيحة للتخزين، وعند التجميد في درجات حرارة أقل من الصفر المئوي فهناك احتمالات لبقاء هذه العبوات سليمة وفقاً للجدول التالي:

نوع اللحم	مدة التخزين المناسبة
لحم بقرى	٩-١٢ شهراً
بتلو شرائح - لحم مفروم	٣-٤ أشهر
بتلو، قطع للشوى	٤-٦ أشهر
ضأن، مفروم	٣-٤ أشهر
ضأن، مفصل	٩-١٢ شهراً
لحم مفروم	١ شهر
كبد، قونصة، طحال، لسان	٢-٤ أشهر
لحم مطبوخ	٤-٦ أشهر
سجق، لحم مملح (يسطرمة)	١ شهر
سجق غير متبل (غير مملح)	٦ أشهر

إرشادات عامة في موضوع تجميد اللحوم:

يجب تعريض اللحوم المعدة بغرض التخزين بالفریزر إلى التبريد المفاجئ (أى تغطيتها بطبقة رقيقة من الجليد كما سبق الشرح) على أن يكون ذلك عقب الذبح مباشرة وفى أسرع وقت ممكن.

يعتبر التعامل مع اللحم البقرى والضأن أسهل من الأنواع الأخرى، وعند توافر الشروط الصحية من انخفاض لدرجة الحرارة إلى الحدود الصحيحة فيمكن الاحتفاظ باللحوم على صورة جيدة لمدة تتراوح ما بين ٧-١٠ أيام بعد الذبح. أما اللحم البتلو فيجب الإسراع في تناوله ولا يجب أن تزيد فترة تخزينها في الفريزر لمدة تزيد عن خمسة أيام بعد الذبح.

ينصح بعدم تخزين كميات كبيرة من اللحوم تزيد عن الاحتياجات الفعلية للأسرة، ويقول آخر فإن اللحوم يمكن تخزينها لفترات زمنية محددة.

الأجزاء المميزة مثل الفيليه، البفتيك يمكن تعبئتها معاً مع وضع فواصل من الصفائح الورقية الرقيقة غير المنفذة للرطوبة وهذا يسهل عملية تخليص شرائح اللحوم المجمدة خاصة في الحالات التي نريد فيها الحصول على شرائح لحم سريعة دون انتظار تمام ذوبان الثلج. ومع ذلك يستحسن أن تحتوى العبوة الواحدة على كميات من شرائح اللحم تكفى احتياجات الأسرة لوجبة واحدة فقط.

تخلص من الدهون الزائدة قبل الشروع في تعبئة اللحوم حيث أن وجود الدهون بكميات زائدة يقلل من فترة التخزين نظراً لسرعة تلفها وتزنخها عن اللحم إلغادى الحالى من الدهن، الدهون الجامدة تصلح للتخزين لفترات أطول من الدهون الناعمة، الدهون هي أول جزء يفسد في اللحوم خاصة إذا تعرضت للبقاء مدة طويلة دون تجميد بالفريزر حيث تفقد رائحتها وتصبح غير مقبولة الطعم ويزيد من فرص تزنخها... ومع ذلك يفضل عدم التخلص من كل الدهون ويفضل الحرص على ترك جزء صغير منها مع اللحم لأنها تساعد على تطيب رائحتها خاصة عند الشواء.

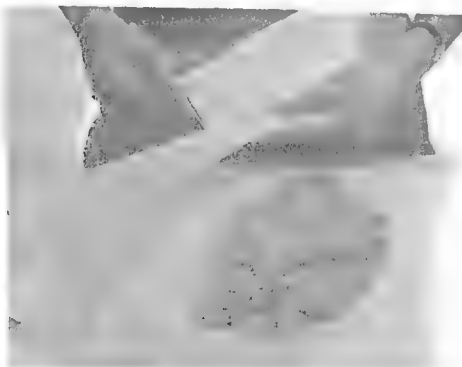
تعليمات شخصية لإعداد اللحوم:

القطع المفصلية من اللحم (البقرى، الضأن، البتلو):

كلما أتيت أمامك الفرصة المناسبة حاول تشفية اللحم وانتزاع العظم وتخلص من الدهون الزائدة مع ترك كمية صغيرة لإضفاء رائحة محبة للحم عند الطهى.

جهاز اللحم على شكل قالب مستدير ثم اربطه بإحكام، غلف بشبكة من الألياف القطنية (قماش رقيق)، غط أجزاء العظم البارزة بطبقة من الرقائق المعدنية حرصاً على الغلاف الخارجى من التمزق بتأثير العظام الناتة.

لتغليف العظام - تناول منطقة العظم البارزة بالتغليف بطبقة أو طبقتين من الورق ليتكون فى النهاية غلاف من الرقائق المعدنية بسمك ٣-٥ سم تحيط بكل عناية قطعة العظم الناتة، تخلص من الهواء الزائد لأقصى درجة ممكنة - إغلق بإحكام - سجل البيانات - التخزين فى الفريزر.



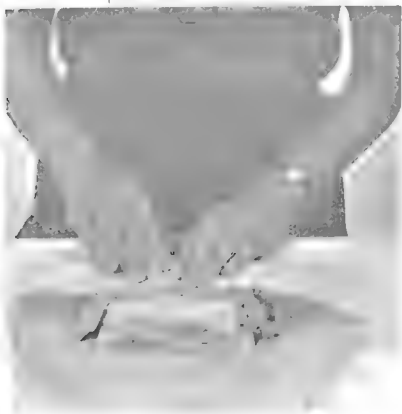
شكل رقم (١)

يمكن تخزين شرائح اللحم وهى مغطاة بالبيض والبسماط مع استخدام أوراق التلاجة للفصل بين الشرائح مما يسهل من عمليات تغليصها عند الحاجة إليها

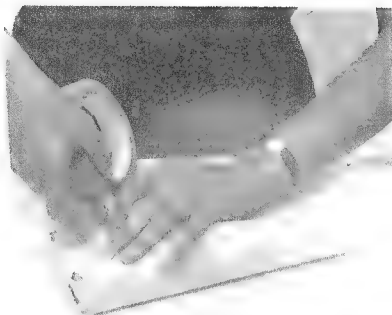


شكل رقم (٢)

رتب الشرائح الواحدة فوق الأخرى أفضل بينها باستخدام أوراق التلاحة
الرقيقة - أو من أوراق الألومنيوم

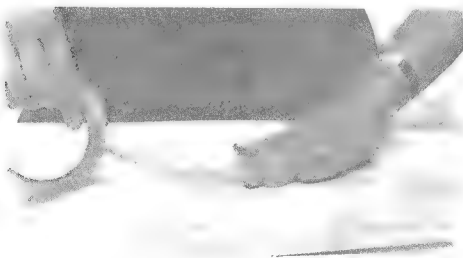


شكل رقم (٣)



شكل رقم (٤)

إطو الحافة الثانية فوق الأولى ثم احكم العزل باستخدام شريط لاصق



شكل رقم (٥)

إطو الآن النهايتين المفتوحتين لتصبح العبوة على شكل علبة «باكيت» أحكم العزل باستخدام شريط لاصق إضافي تأكد من إحكام العزل بحيث تضمن عدم تسرب الهواء داخل العبوة



شكل رقم (٦)

سجل البيانات بوضوح

اللحم المفروم:

يمكن الحصول على أفضل النتائج عند تخزين اللحم المفروم خالياً من الملح، ينصح دائماً أن تقوم ربه المنزل بفرم اللحم بنفسها وعدم الاعتماد على الجزار في أداء هذه الوظيفة حيث يتم أولاً التخلص من كل الدهن الزائد وبعدها يعبأ اللحم المفروم في عبوات من البولييثين يتم غلقها بإحكام مع التأكد من عدم وجود فجوات هوائية قدر الإمكان، اغلق بإحكام مع تسجيل البيانات والتخزين في الفريزر.

القلب والكلىة والكبد والقونصة واللسان:

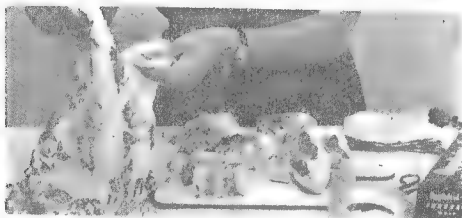
يجب الإسراع في تجميد الأجزاء السابقة والكبد بالذات تقل مدة تخزينه عن بقية

الأعضاء السابقة حيث يمكنه أن يظل محتفظاً بخواصه عند التجميد لمدة ٣ أشهر، أما اللسان والقلب والكلية فيمكن تجميدها لفترات زمنية أكثر قليلاً أى لحوالى ٤ أشهر.

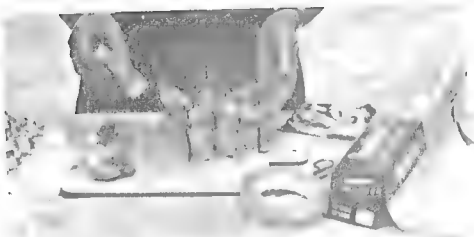
اغسل الأجزاء السابقة بكل عناية قبل تجميدها وبعدها تخلص من الأوعية الدموية - جفف بعناية ثم غلف بورق البوليثين وضع الجميع فى كيس بوليثين أو فى عبوات من البوليثين الصلبة - احكم الغلق - سجل البيانات ثم التخزين فى الفريزر.

طهى اللحوم بالغلى البطيء:

تخلص من الدهن الزائد. جهز اللحم على هيئة مكعبات بحجم ٢,٥ سم^٣. وبعدها عبي اللحم فى أكياس من البوليثين أو عبوات من البلاستيك. تخلص من كل الفجوات الهوائية - اقفل بإحكام - سجل البيانات - التخزين فى الفريزر.



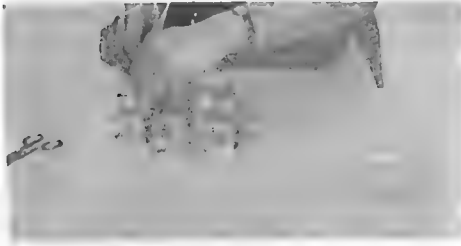
جهز عدداً مناسباً من أوراق التغليف تستخدم كحواجز تفصل بين عبوات اللحم المفروم أو بين قطع اللحم المعبأة فى عبوات صغيرة



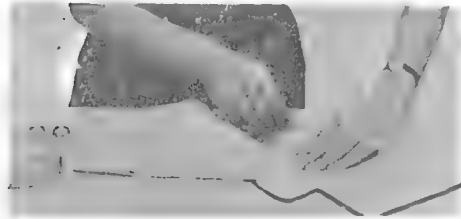
ضع الحواجز بين عبوات اللحم المجزأة إلى قطع صغيرة
وبذا يسهل الفصل بينها حتى وهي مجمدة



رتب العبوات في صفوف منتظمة



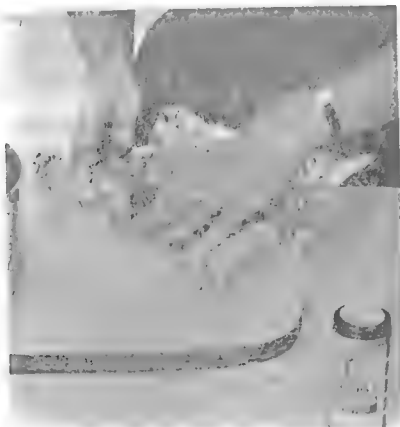
انقل العبوات الصغيرة التي تحتوى على قطع لحم صغيرة في مركز ورقة
من النوع غير المنفذ للماء ذات حجم كبر يكفى للتغليف



استخدم طريقة الصبدي في التغليف مع نوى الحواف ولصقتها بشريط لاصق لإحكام الغلق.

البفتيك، الكستليتة (شرائح لحم تشوى عادة مع ضلعها)، الإسكلوب
قطع اللحم متوسطة الحجم:

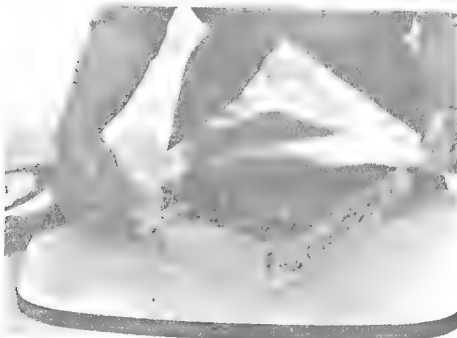
عَبِيَّ كل كيس بكمية من اللحم تكفى أفراد العائلة لوجبة واحدة، يستحسن
الفصل بين شرائح اللحم يقطع من رقائق ورقية لتسهيل عملية فصل كل شريحة
عند إخراج العبوات المجمدة من الفريزر، اضبط لإخراج الهواء، غلف بإحكام
لتحقيق العزل الكامل، سجل البيانات، خزن في الفريزر.



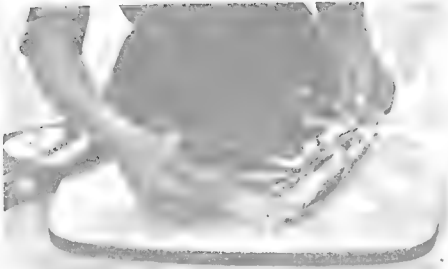
جهاز ورقة من أوراق الألومنيوم تكفى لتغليف محتويات الطاجن بالكامل مع ترك مسافة
زائدة مقدارها ٥ سم تقريبا من كل الجوانب - اضبط الورقة في قاع وجوانب العلبة
المستخدمة كمهوية لتخزين محتويات الطاجن غلف بإحكام مع ترك المساحة الزائدة حرة
لتسهيل عملية نزع العبوة بعد تجميدها في الدب فريزر



صب محتويات الطاجن داخل العلبة المستخدمة في التخزين -
انشر محتويات الطاجن داخل العلبة بانتظام في جميع الأركان مع نسوية السطح



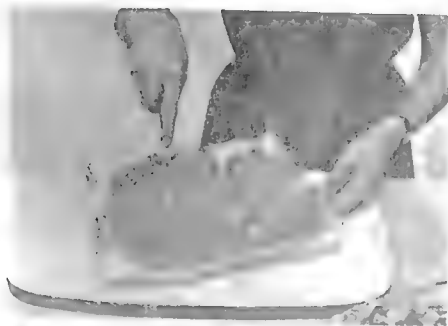
جهز قطعة أخرى من ورق الألومنيوم بحيث تكون مساحتها أكبر بمقدار ٥ سم
من جميع جوانب العبوة استخدم هذه الورقة في تغطية سطح العبوة



أطو حواف الورقة حول العله.. نيب هذه الحواف بإحكام حول شفه حافة العله
خزن في الديب فريزر.



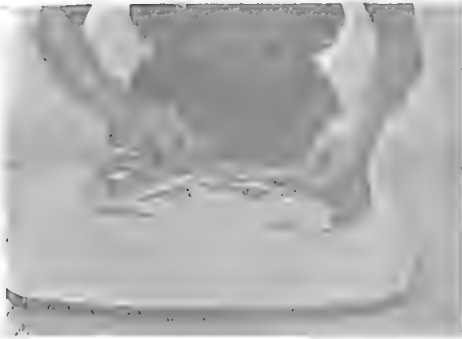
انقل العبوة بعد تمام تجميدها جزئيا إلى خارج الفريزر
اجتهد في إخراج العبوة خارج العلة



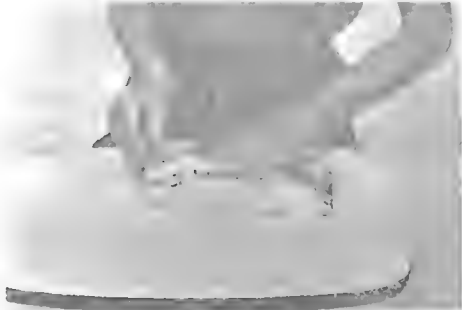
استخدم سكيننا حاده في مطبخ مخيمات الطاجين إلى ٣ أجزاء كسره، قسم ورقة الألومنيوم إلى ٣ أجزاء بحيث يكفى كل جزء منها لتغليف واحدة من أجزاء الطاجين .



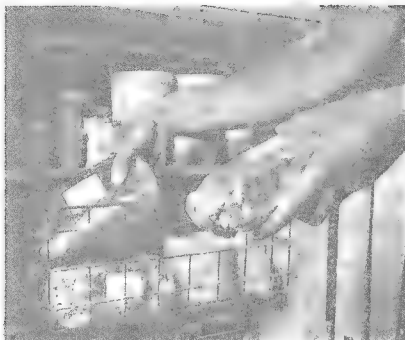
ضع كل جزء من أجزاء الطاجين المجمدة في منتصف ورقة من أوراق الألومنيوم
غلف بإحكام



استخدم طريقة تسدون في شحف وذلك بملئ اليد الهاتية فوق مرثر بعواء
استمر في ثني ورقة التغليف طالما أن خط الاتصال يسمح بذلك.



اصقل الحواف جيدا حتى تقابل مع خط الاتصال استمر في ثني الهاتيات الأخرى
حول العبوة بنفس الطريقة السابقة.



سجل البيانات - خزن في الفريزر

السجق :

الواقع أن السجق لا يتحمل البقاء في المبردات الأوقات طويلة نظرا لاحتوائه على كميات كبيرة من الدهن والتوابل وهذا يقلل من زمن تخزينها في الفريزر حيث لا تزيد هذه الفترة عن شهر واحد، إذا أتاحت لك الفرصة لتجهيز السجق بنفسك عليك بتقليل كمية التوابل لأقصى حد ممكن عند الاحتياج للاحتفاظ بها مجمدة لفترة أطول. والسجق المصنع منزليا والخالي من التوابل يمكن الاحتفاظ بخواصه لمدة تزيد عن ٦ أشهر.

الأطباق جاهزة الطبخ - الطواجن - أطباق مطهية بالغلي البطيء :

تعتبر الطواجن أو الأطباق المطهية بالغلي البطيء من المواد الغذائية القابلة للحفظ في التلاجات حتى في الحالات التي لا تكون فيها هذه الوجبات مصنعة من لحوم نيئة مجمدة ، حيث يمكن تجميدها مرة أخرى بعد الانتهاء من طهيها (وتعتبر

هذه واحدة من الفرص القليلة المتاحة التي يمكن فيها إعادة تجميد اللحوم) ويعنى آخر يمكن إجراء عمليات التجميد على اللحوم المطهية بهذه الطريقة مرتين الأولى وهى طازجة نيئة والثانية بعد طهيها. ومع ذلك لا تحاول إجراء عمليات إعادة التجميد على الأطباق تامة الطهى طالما تم إذابة ما عليها من ثلج.

يفضل عدم تجميد الأغذية المكملة للطواجن مثل البطاطس والأرز والمكرونة ولكن يمكن إضافتها للطواجن المجمدة فى مرحلة إعادة التسخين بمعنى إخراج الطواجن المطهية المجمدة من الفريزر والانتظار حتى ينتهى ذوبان الثلج ثم تضاف إليها الأغذية المجمدة ويعاد تسخين الطاجن مرة أخرى.

يصبح تأثير التوابل المضافة إلى الأطعمة أقوى بعد التجميد ولذا ننصح بإضافة التوابل فى مرحلة إعادة التسخين.

هذا نمط من الأطعمة التى تقدم نفسها كطعام يمكن تقديمه لفرد واحد لأكثر من مرة بمعنى أنه يمكن سحب الطاجن المجمد من الفريزر وتسخين كمية من محتوياته وتقديمها كوجبة لفرد ثم إعادة الباقي إلى الفريزر مرة أخرى، وعلى هذا نحن نشجع تحضير كمية وفيرة منها على الأقل كمية تكفى لتقديم ثلاث وجبات منفصلة تكفى كل وجبة منها لإطعام عائلة صغيرة.

لتجميد الطواجن بطن الإناء بأوراق التجميد وبعدها صب المادة الغذائية بعد تغطيتها بطبقة رقيقة من الجليد كما سبق الشرح ثم غط بفرخ من الورق وبعدها يوضع فى الفريزر حتى يتم التجميد.

تناول الطبق من الفريزر ثم ارفع الورقة المغلفة له، استخدم السكين فى فصل جزء من الطعام يكفى لتقديم وجبة الغذاء لأفراد الأسرة ثم أعد التغليف مستخدماً بقية الورقة (اتبع الخطوات المبينة بالصورة المرفقة).

اجتهد دائماً أن تكون الأوعية المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية المطهية مصنعة من خامات يمكنها تحمل درجات الحرارة المنخفضة (أقل من الصفر المئوى) مثل

البورسلين وهذه يمكنها مقاومة درجات الحرارة المنخفضة كما يمكن وضعها في الفرن عقب إخراجها من الفريزر مباشرة.

الطيور الداجنة:

الطيور الداجنة شأنها شأن اللحوم يمكن تواجدها على صور متعددة، حيث يمكن تجميدها وهي طازجة أو مطبوخة أو مطهية في أطباق مع أصناف أخرى بل ويمكن تجميدها وهي معبأة في ساندويتش.

انتخب الدواجن المكتنزة باللحم والتي تتميز بانتشار الدهن فيها بانتظام.. وعند شراء الدواجن المجهزة الشئ من المحلات العامة اجتهد في اختيار الوحدات التي تتمتع بجلد خال من التشوهات - أما عند الاضطرار لشراء طيور من السوق مغلفة بأوراق رقيقة أو معبأة في أكياس رديئة الصنف عليك بالتخلص من هذه العبوات الرديئة ثم غلف بأوراق تناسب عمليات التجميد بالفريزر.

أما عند شراء الدواجن بغرض استهلاكها في الحال عليك بانتخاب الوحدات التي تتناسب مع ذوقك الخاص والطريقة التي تنوى استخدامها في الطهي، فالطيور الصغيرة تصلح للشئ والتحمير أما الطيور الأكبر حجماً فتصلح للطهي بالغلي البطيء أو الطهي في آنية محكمة الغلق.. ضع هذه الإرشادات نصب عينيك عند اختيار الدجاجة المزمع تجميدها واحرص على تسجيل البيانات على العبوة. يلزم للطيور المجهزة بغرض طهيها بالفرن بعض التجهيزات قبل تجميدها أهمها نزع أى آثار للشعر والتخلص من جميع الأحشاء الداخلية وبعدها اغسل الطيور من الداخل ومن الخارج.

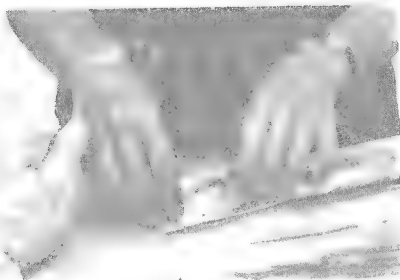
لا تحاول حشو الطيور بالخلطات قبل تجميدها حيث يعمل الحشو على زيادة المدة اللازمة للتجميد وكذا المدة اللازمة لذوبان الثلج كما يزيد من مخاطر التلوث بالبكتريا الضارة ويحتل أن يحتوى الحشو على بعض التوابل التي من شأنها إنقاص الفترة التي تظل فيها الطيور محتفظة بخواصها الممتازة.

تعليمات شخصية واجبة التنفيذ عند تجميد الطيور الداجنة: الطيور الكاملة:

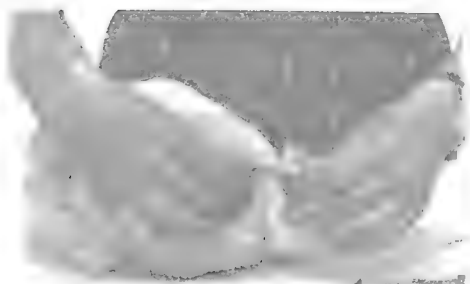
المقصود بالدواجن هو الدجاج والبط والديوك الرومي والأوز. وكل هذه الأصناف قابلة للتخزين في الفريزر وهي كاملة دون تجزئة وتصيح بعد التجميد جاهزة للشئ.

وتعتبر أولى خطوات التجهيز هي تنظيف الطائر يليها ربط الأرجل معا بواسطة خيط أو رباط مطاطي ثم ضبط الأجنحة بجانب الجسم، والخطوة التالية تغطية عظام الأرجل الناتئة بلفائف من الورق للمحافظة على - الغلاف الخارجى من التمزق على أن يكون التغليف على هيئة طبقات متبادلة الأولى طبقة من أوراق التلاجة يعقبها التغليف بطبقة من أوراق مضادة للدهون ثم التأمين بعد ذلك برباط مطاطي.

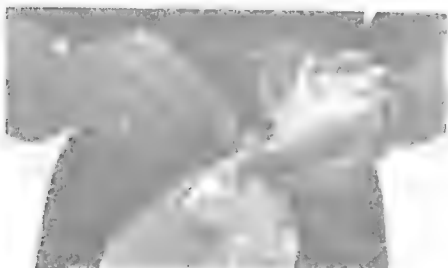
أما الكبد والقلب والقنوصة فيمكن تجميدها مع الطائر بشرط التغذية بها خلال ٣ أشهر، أما الطيور التي تعتمز تناولها بعد ٣ أشهر فيجب تجميد القلب والكبد والقنوص الخاصة بها على حدة، وفي حالة تجميدها مع الطائر فيجب تغليفها أولا



يمكن لعظام الدواجن اختراق أوراق التغليف مما يسمح بتسرب الهواء
اجتهد في تبطين العظام بعدة طبقات من أوراق التغليف



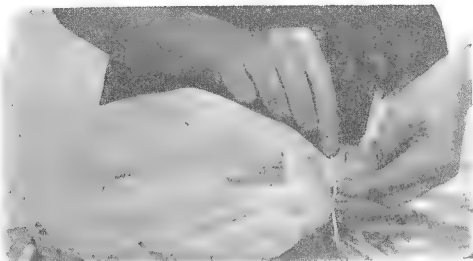
اجتهد في تغليف جميع العظام الناتجة مع الحرص في تغطية جميع الحواف الحادة
بعدة طبقات من أوراق التغليف



ضع الكهدة في كيس من البوليثين - اضغط لطرد كل الهواء -
قم بثنى عنق الكيس لعدة مرات

بأوراق البوليثين أو أى مادة أخرى مناسبة ثم توضع داخل جسم الطائر.
ضع الطائر في كيس نلاجة كبير أو غلف بأى مادة أخرى مناسبة. احكم غلق

الكيس وسجل البيانات ثم خزن في الفريزر، أما الكبد والقوانص والقلوب التي يتم تجميدها منفصلة فيمكن تعبئتها في عبوة مناسبة. احكم الغلق سجل البيانات ، خزن في الفريزر.



لإحكام العزل وضمان عدم تسرب الهواء لداخل الكيس اربط العنق برباط قوى من المطاط أو أى رباط آخر سجل البيانات على ورقة لصق صغيرة حيث لاتصلح الكتابة بأقلام القلوماستر على أكياس البوليثين

أنصاف الطيور:

كثيرا ما يكون من الملائم تقسيم الديك الرومى الكبير أو الدجاجة المكتنزة إلى نصفين قبل التجميد ولأداء هذا العمل ا طرح الطائر على إحدى جانبيه ثم شق بالسكين بدءًا من الرقبة إلى الذيل على طول كلا جانبيه العمود الفقري وهذه الطريقة يمكن التخلص من الرقبة، ويعدّها ا طرح الطائر على صدره وشق بالسكين على طول عظمة القص.

يمكن تعبئة النصفين معا عند الرغبة في الاحتفاظ بهما كطائر واحد أو يمكن تعبئة كل نصف منفصلا عن الآخر، وعند تجميد النصفين معًا يجب وضع ورق التجميد كحاجز بينهما، أما الكبد والقلوب والقوانص فيتبع معها أى طريقة من الطرق السابق شرحها.

الطواجن:

عندما تكون الدواجن محمرة أو مطهية بالغلي البطيء (مسلوقة) أو مجهزة على هيئة طواجن فيفضل في الحالات السابقة أن تجزأ الدواجن وذلك لتوفير مساحات أخرى داخل الفريزر يمكن استغلالها في تخزين مواد غذائية أخرى.

بعد تجزئة الدواجن إلى أجزاء صغيرة أغسل كل جزء منها على حدة بماء بارد ثم جفف، تغلص من الأجزاء التي يوجد بها عظام كالرقبة - الظهر - الأجنحة (استخدم هذه الأجزاء في تحضير طبق شوربة ساخنة يتم صيدها في وعاء من البوليثين الصلب مع إحكام الغلق وتسجيل البيانات ثم التخزين في الفريزر لحين الحاجة لاحتساء طبق شوربة).

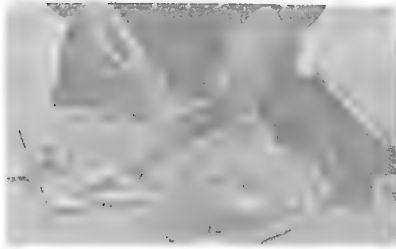
غلف أجزاء الدجاجة المشواة من العظام بكيس مناسب ثم أحكم الغلق - سجل البيانات - خزن في الفريزر (راجع الصور المرفقة).

الدواجن المطهية:

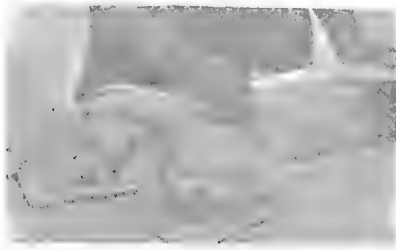
خلص اللحم من العظم ثم جهزه باستخدام السكين إلى شرائح صغيرة عبيء هذه الشرائح في عبوات من البوليثين ثم غطها بشوربة أو صلصة مرق اللحم مع ترك ١,٥ سم مسافة للتهوية - أحكم الغلق - سجل البيانات خزن في الفريزر - لا ننصح بتجميد الدجاج عند الرغبة في تقديمه بارداً.

الدجاج المطهى بالغلي البطيء (المسلوق) والطواجن:

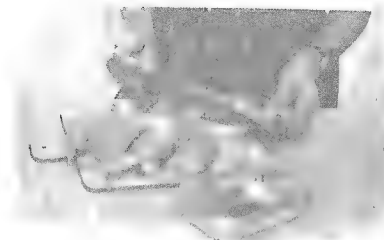
تصلح الأطباق من هذا النوع والمزودة بشرائح من الطيور الداجنة للتجميد - أضف فقط البطاطس - الأرز المكرنة بكميات بسيطة (راجع ما سبق والصور المرفقة).



تصلح الأطباق المصنعة من أوراق الألمنيوم في تخزين أجزاء الدجاجة
تقسم الدجاجة إلى أجزاء ملائمة ثم ضع كل جزء منها في طبق واحد



جهز ورقة كبيرة من الألمنيوم تكفي لتغطية قاع الطبق مع ترك مساحة كبيرة إضافية
تغطي لتغطية سطح الطبق بعد وضع قطع الدجاج فيه



غطّ سطح الطبق بورقة الألومنيوم مع التأكد
من وضع الطبق في مركز متوسط
من ورقة الألومنيوم وأن حجم الورقة يكفي لتحقيق تغطية كاملة



الآن تم بثني حواف ورقة الألومنيوم حول حواف
الطبق مع التثبيت والتأكد من تمام العزل

طرق حفظ اللحوم

نوع اللحم	طرق التجهيز	طرق التجميد
أولاً - البقرى : (أ) قطع كبيرة	غسل العظام بأوراق التخليف - لف واربطة لتتخذ شكل قطعة مستطيلة، تظف واسع بقطعة قماش نظيفة - غلف بإحكام. تخلص من الدهون - انفصل بين الشرائح بقطع ورقية رقيقة.	أوراق غير متفذة للرطوبة، أوراق التلاجة. أوراق غير متفذة للرطوبة، أوراق التلاجة.
(ب) شرائح (ج) شرائح مسلوقة (د) مفروم	حزن في أكياس الفريزر. استخدم اللحوم الطازجة جدًا، احترس من إصابة التوابل، قسم الكمية إلى أجزاء يكفي كل جزء لتحصير وجبة لأفراد الأسرة.	أكياس التجميد، أحكم انفاق أسا بالتسخين أو باستخدام أربطة. أكياس التجميد، أحكم انفاق أسا بالتسخين أو باستخدام أربطة.

<p>ثانياً - المعروف:</p> <p>قطع كبيرة المفروم الاكستاتيه (شريحة لحم تشوى مع ضلها)</p>	<p>راجع اللحم البقرى.</p> <p>أوراق غير متفنة للوطبة، أو أوراق التلابة، مع تقطية الجميع بالكيل من الأياف القطنية لتعقيق حماية أكبر.</p>
<p>ثالثاً - البتلو:</p> <p>قطع كبيرة إسكالوب</p>	<p>راجع اللحم البقرى.</p> <p>أوراق غير متفنة للوطبة. أوراق الفريزو تغلف بفلاف خارجي إضافي لتعقيق عزل كامل.</p>
<p>راجع اللحم البقرى.</p> <p>يستخدم الدق بالساطور لتسطيح شرائح اللحم مع استعمال البيض والبقسماط - استخدام رقائق ورقية للفصل بين شرائح اللحم.</p>	<p>راجع اللحم البقرى.</p> <p>أوراق غير متفنة للوطبة. أوراق الفريزو تغلف بفلاف خارجي إضافي لتعقيق عزل كامل.</p>

(تابع) طرق حفظ اللحم

طرق التجميد	طرق التجهيز	نوع اللحم
إكياس الفريزر، إحكام إغلاق إما بالتسخين أو باستخدام أربطة.	غسل في الماء البارد لمدة ٣٠ دقيقة يقطعها النصفية والفصل الجيد، تخلص من الدهون وصمات القلب وبقية الأسجة الأخرى، قسم إلى أجزاء مناسبة. ضع في أكياس.	الكبد رأبغا - القلب، الكلى،
راجع القلوب والكلى.	غسل في ماء بارد لمدة ٣٠ دقيقة، جهز على هيئة مكعبات ٢,٥ سم ^٣ .	الكرش
أوراق البوليثين أو أكياس الفريزر مع إحكام الزل باستخدام أربطة أو بالتسخين.	التغليظ الجيد مع إحكام الغلق. يصلح للتجميد لفترات قصيرة فقط.	السحق
أوراق غير متفذة للرطوبة، إحكام الغلق باستخدام شريط لاصق.	ينصح بعدم إضافة توابل - ثم التجرة إلى قطع مناسبة مع إحكام التغليف.	سحق اللحم

خامساً - التطوير الداجية	<p>تخلص أولاً من الأحشاء الداخلية ثم التنظيف والنسل مع مسح الأجزاء الداخلية بقطع قماش نظيفة. غلف الطعام اناتية. غلف الكبد والقرواح على حدة ثم ضعها بداخل الجسم. تغطى بالبيض والقيساط أو تترك بدون أى إضافات</p>	<p>أكراس التجميد التخلص من الهواء الزائد قدر المستطاع، إحكام اللقن إما بالتسخين أو باستخدام أربطة.</p> <p>الأوعية البلاستيكية.</p> <p>راجع الداجية كاملة.</p> <p>راجع الداجية جزئية.</p>
داجية كاملة	<p>راجع الداجية كاملة.</p> <p>راجع الداجية جزئية.</p>	<p>الداجية جزئية</p> <p>البطة كاملة</p> <p>البطة جزئية</p>

الحضروات

هناك بعض القواعد الأساسية التي تتحكم في عملية تجفيد الخضروات والفاكهة الأمر الذى يلزم معه وضع تخطيط محكم قبل البدء فى اتخاذ خطوات التجفيد، وعلى سبيل المثال بالنسبة للخضروات فيجب أولاً التأكد من وجود مساحة خالية فى الفريزر تسمح بتخزين الخضروات لفترة طويلة كما يجب انتخاأ الأصناف التى تتميز بجودتها العالية وصفاتها الممتازة والتى تحتفظ عند التخزين بألوانها ومذاقها لفترة طويلة.. ومن نافلة القول أنه يجب عقد العزم على شرائها وتخزينها فى أوقات توافرها فى الأسواق ورخص ثمنها ولا يختلف الأمر كثيراً بالنسبة للفواكه التى تخزن بكميات تكفى احتياجات الأسرة لمدة عام كامل.

وفى كل الأحوال نطرح جانباً جميع الخضروات والفواكه المعطوبة أو التى بها خدوش أو رديئة الجودة كما يفضل الإسراع بتخزينها فى الفريزر عقب الانتهاء من عمليات الإعداد والتجهيز حفاظاً على صفاتها الطبيعية.

وإليك بعض النصائح التى تنقذ الكثير من الوقت والمال.. بعد الانتهاء من عمليات الشراء والعودة إلى المنزل تخلص على الفور من الثمار التى بها خدوش أو عيوب وذلك للاستفادة منها فى الاستهلاك الفورى، وفى الحالات التى تكون فيها كميات الخضر المعيبة كبيرة بحيث تزيد عن الكميات اللازمة لإعداد وجبة واحدة.... فى هذه الحالة يمكنك غسل هذه الكمية وإعدادها وتخزينها فى الفريزر على أن تستهلك خلال أسبوع على الأكثر.

أساسيات عامة للتجهيز والإعداد:

تنقسم الخضروات عمومًا إلى قسمين هامين: القسم الأول عبارة عن مجموعة من الخضار طهى أولاً قبل التغذية بها وهذه المجموعة تصلح عادة للتخزين بالفريزر وتتقبل التجميد دون حدوث أضرار.

أما المجموعة الثانية فهي مجموعة الخضروات التي نتناولها عادة نيئة دون طهى للاستفادة من عصارتها الناضجة وطعمها اللذيذ أو التي تتميز باحتوائها على كميات ضئيلة من الماء فهذه المجموعة من الخضروات لا تصلح للتجميد ويقع تحت هذا التصنيف الكرفس، الخيار، القثاء، الخس، الفجل، الكوسة الكبيرة، أما الكوسة الصغيرة فيمكن تجميدها بنجاح.

وعندما تتناوب بعض الشوك حول مدى تقبل أفراد الأسرة لمذاق بعض الاصناف المجمدة عليك بإجراء بعض الاختبارات على كميات صغيرة منها قبل الإقدام على تخزين كميات كبيرة.

ويمكن إذابة الثلج من الخضروات المجمدة بسهولة طالما أجريت عمليات الإعداد والتخزين بكفاءة عالية.

وفي الحالات التي يتوافر عندك كميات كبيرة من الخضروات تعجز عن تجهيزها دفعة واحدة يمكنك تخزين الكميات الزائدة لمدة قصيرة في الثلاجة لحين توافر الوقت المناسب لتجهيز الكميات المتبقية.

اجتهد في الانتهاء من تجهيز الخضروات بمجرد شرائها من الأسواق في أسرع وقت ممكن في كميات مناسبة تكفى كل عبوة منها لتجهيز وجبة غذائية واحدة وهذا تضمن عدم وجود أى بقايا بدون استفادة، ومن الخطأ إعادة تجميد الخضروات بعد ذوبان الثلج ولذا ننصح عند توافر كميات زائدة من الخضروات المجمدة تركت بإهمال حتى انصهر ما عليها من ثلج بضرورة تخزينها في الثلاجة (وليس بالفريزر) على أن يتم استهلاكها في مدة ٢-٣ يوم على الأكثر.

يفضل تخزين مجموعة خضروات وهذا يتوافر لديك عبوات قليلة من الخضروات المشكلة والمجهزة على هيئة مكعبات صغيرة تحتوى على خليط من الجزر والبسلة والفاصوليا.... إلخ.

يمكن تجميد الخضروات بطرق أخرى منها نشر الخضروات على أوعية كبيرة مسطحة ثم توضع في الفريزر بدون غطاء حتى تتجمد (حوالى ساعة أو ساعتين) اكشط الخضروات المجمدة من سطح الوعاء المسطح ثم صيها في أكياس البوليثين ثم أغلق بإحكام بدون ترك أى مساحة للتهوية. سجل البيانات على العبوة ثم تعاد بسرعة إلى الفريزر قبل ذوبان الثلج المتراكم عليها. ويمكن إعادة فتح العبوات المجهزة بالطريقة السابقة عند الحاجة لتناول القليل من الخضروات لتحضير وجبة تكفى لأفراد العائلة أما باقى الكمية فيعاد إحكام الغلق عليها ثم توضع مرة أخرى في الفريزر.

ولاشك أن عمليات الإعداد والتجهيز التى تجرى على الخضروات قبل تجميدها في الأكياس وتجميدها في الفريزر يوفر كثيراً من الوقت اللازم لطهيها بمقدار النصف أو الثلث على الأقل.

وهناك طرق عديدة لطهي الخضروات المجمدة نذكر منها الطهي ببطء في ماء قليل يغلى، أو على البخار، أو تجهيز سوتيه (القلل بسرعة في القليل من السمن) أو تطهى في أوان محكمة الغلق (راجع التعليمات التالية).

التعبئة في أكياس البوليثين:

عند استخدام أكياس البوليثين يكون من الضروري التخلص من الهواء الزائد لأقصى قدر ممكن قبل إحكام الغلق وأسهل طريقة لأداء هذه الوظيفة تكون بسحب فوهة الكيس لتكوين عنق ثم أحكم غلق الكيس باستخدام رباط ضاغط - أفسح قدرأ ضئيلاً يكفى لإدخال شفاطة (القشة المستخدمة في شرب المياه الغازية) اسحب أكبر قدر ممكن من الهواء المخزن في الكيس باستعمال الشفاطة، أسرع بإحكام غلق عنق الكيس باستخدام رباط ضاغط لمنع دخول الهواء مرة أخرى - سجل البيانات

كالمتاد ثم خزن في الفريزر (راجع الصور المرفقة).

والطريقة المثل لطهى الخضروات تكون بوضعها في أكياس خاصة ثم يتم تجفيفها في الفريزر وعند الحاجة لطهيها تسحب من الفريزر ثم يلتقى بها في ماء مغلي لإكمال عمليات الطهى.

كيفية إجراء عمليات التبييض:

تعتبر عملية التبييض أهم الخطوات الواجب اتباعها عند تجهيز الخضروات للتجميد نظراً لأن هذه العملية هي المسئولة عن إبطاء تأثير الأنزيمات التي تؤدي في النهاية إلى إتلاف الخضروات علاوة على أن التبييض يقوم بتليين الخضروات مما يسهل عمليات التعبئة والطهى فيها بعد.

لتبييض الخضروات في الماء المغلي يفضل استخدام أوان ذات مقبض مع الاستعانة بسلة من الشبك السلكي، ويلزم لإجراء هذه العملية ٤,٥ لتر من الماء المغلي لكل نصف كجم من الخضروات المجهزة ويفضل الاكتفاء بتبييض نصف كجم في كل مرة للتأكد من حسن الأداء وكفاءة العمل، ضع الخضروات في السلة ثم غطسها في الماء المغلي، احتفظ بدرجة الحرارة عالية.

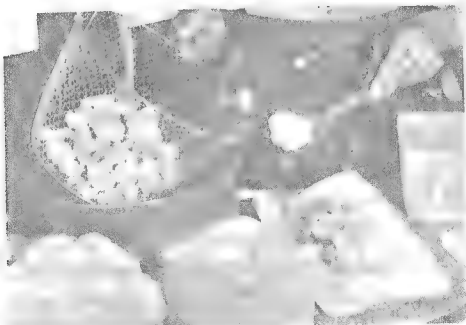
استمر في عملية التبييض مع الالتزام المطلق بالمواعيد المحددة لكل صنف والموضحة بالجدول الذي يلي هذه التعليمات، ويبدأ حساب الزمن منذ اللحظة التي يبدأ فيها الماء الغليان ويجب أن يتم حساب الزمن على نحو دقيق نظراً لأن عمليات التبييض غير الكاملة لا تكفي لتحطيم نشاط الأنزيم، كما أن زيادة الزمن عن الحد الموضح بالجدول قد يتلف الطعم والبناء التركيبي للخضروات تأكد من بدء غليان الماء مرة أخرى قبل وضع كميات جديدة من الخضروات مع مراعاة تغيير الماء بعد كل ٦-٨ عمليات تبييض، برّد بسرعة وبكميات وفيرة من الماء الفريز.

يوجد نظام آخر للتبييض بوضع الخضروات مباشرة في قدر من الماء المغلي حتى تتم عملية التبييض ثم تستخدم مصفاة لتصفية الماء وبعدها تتم عملية التبريد. يمكن إجراء التبييض باستخدام البخار ويتم ذلك بوضع طبقة رقيقة من

الخضروات في سلة من السلك الرفيع وفي نفس الوقت يملأ وعاء صغير مزود بمقبض بالماء. ثبت حلقة معدنية بالقرب من سطح الماء ثم ركب السلة وبها الخضروات فوق هذه الحلقة، غط يغطاء محكم، استمر في العملية للزمن المحدد بالضبط دون زيادة أو نقص، ويلاحظ أن زمن التبييض بطريقة البخار يستغرق وقتاً أطول من الوقت اللازم لإجراء عملية التبييض بالماء المغلي وعلى ذلك فإن الخضروات التي تحتاج لمدة دقيقتين كي يتم تبييضها بطريقة الماء المغلي فإنها تحتاج لمدة ٣ دقائق لتبييضها بواسطة البخار.

لا تستخدم طريقة التبييض بالبخار للخضروات الورقية كالكرنب والسبانخ حتى لا تلتصق أوراقها

يمكن تخزين خضروات معينة لزمان قصير بدون الحاجة لإجراء عمليات التبييض ومن أمثلتها اللوبيا، الجزر، عيش الغراب، البصل، البسلة، الفلفل، السبانخ، الطماطم ونذكر أن هذه الخضروات ستحتاج عند طهيها إلى الوقت الكامل.



تبييض أزهار القرنبيط والتجفيف بورق المطبخ.



عَبِيّ أزهار القرنبيط في أوان مستديرة

كيفية تبريد الخضروات المبيضة :

توضع الخضروات مباشرة عقب خروجها من المقللة تحت مجرى من الماء البارد أو في وعاء به ماء بارد. وأسرع طريقة لتبريد الخضروات تكون بوضعها تحت تيار من الماء البارد حتى تنخفض درجة حرارتها ثم يصفى من الماء الزائد ويعدّها وتوضع في أوعية محاطة من الخارج بمكعبات الثلج (ومن الطبيعي أن هذه المكعبات الثلجية لا تتوافر عند كل الأفراد وفي كل الأوقات) وعند توافر هذه الإمكانيات يتحقق التبريد المفاجئ الذي يعتبر عاملاً حيويًا هامًا لتجميد الخضروات على أفضل صورة.

جدول الزمن من اللازم لإجراء عمليات التبييض

المحضرات	زمن التبييض بالماء المثلج	زمن التبييض بالبخار
الفرشوف (حسب الحجم)	٥-٧ دقيقة	—
لوبيبا كاملة	٢-٣ دقيقة	٣-٤ دقيقة
لوبيبا شرائح	١	٢
لوبيبا مجزأة	٢	٣
الكرنب (صغيرة)	٣	—
الكرنب (متوسط الحجم)	٤	—
الجزر (شرائح)	٣	—
الجزر كامل	٥	—
قرنبيط	٣	٥
كرفس	٣	—
كيزان الذرة (حسب الحجم)	٥-٨	—
بسلة	١-١,٥	١,٥-٢
سمانخ	٢	—
لفت	٢,٥	٤

يلاحظ أن بعض الأنواع لا تصلح معها طريقة التبييض بالبخار ولذا تركنا المكان لتحديد الزمن اللازم للتبييض بالبخار خالياً.

التعبئة الجافة أم الرطبة... أيهما أفضل؟

بعض التجارب أثبتت أن التعبئة في محلول ملحي مركز يجعل المحضرات أقل لزوجة عند تجميدها وعلى أية حال هذا يتوقف على مزاجك الشخصي ويمكنك إجراء

تجربة على كميات قليلة وإذا كانت النتائج تتوافق رغباتك استمر في التجربة
وفصلا يلى خطوات العمل.

جهز الخضروات بنفس الطريقة السابقة وبعد الانتهاء من تبيضها يتم التبريد ثم
التصفية.. تعبأ في أكياس من البوليثين مع ترك مسافة ١,٥ - ٢,٥ سم للتهوية. غط
بمحلول ملحي بارد (٢ ملعقة صغيرة من الملح إلى لتر من الماء) اغلق مع إحكام
العزل، سجل البيانات ثم خزن في الفريزر.

تعليمات وإرشادات هامة لتجميد الخضروات:

الخرشوف:

تخلص من كل الأوراق الخضراء ومن الزهرة المركزية ثم اغسل بعناية -
التبيض في ماء مغلي يضاف إليه ماء ملعقة صغيرة من عصير الليمون، التبريد -
تعبئة وحدات الخرشوف في أكياس بوليثين أو أوعية بوليثين صلبة.. الغلق مع إحكام
العزل - سجل البيانات - ثم التخزين في الفريزر - احتفظ بأوراق الخرشوف
لتصنيع طبق من الشورية.

اللوبياء، الفاصوليا الخضراء:

تقزن اللوبيا والفاصوليا - التخلص من الحبات التي لا تصلح للتجميد،
التبيض، التصفية، التعبئة في أكياس من البوليثين، الغلق مع إحكام العزل، تسجيل
البيانات، الحفظ في الفريزر، يترك ١,٥ سم للتهوية عند استخدام عبوات من
البوليثين الصلب.

انتخب الثمار الناضجة والصغيرة الخالية من الخيوط اللبغية وتخلص من القمة
والذيل ثم اغسل بعناية في ماء بارد - تجهز إلى شرائح أو إلى أجزاء صغيرة أو تترك
كاملة... يتوقف الوقت اللازم للتبيض على حجم الثمار - تبرّد بسرعة عقب
التبيض مع التصفية - اترك ١,٥ سم للتهوية، أحكام الغلق مع إتمام العزل، سجل
البيانات، ثم التجميد.

البنجمر:

جهاز المجذور مع ترك جزء من الساق، اغسل بعناية، توضع في ماء مغلي حتى تلين (يتوقف الزمن اللازم لهذه العملية على حجم النباتات) ولكن الوحدات الصغيرة تحتاج عادة ٢٠-٣٠ دقيقة أما الوحدات الأكبر فتحتاج إلى ٤٥-٥٠ دقيقة. ينصح عادة بتجنب تجفيد الوحدات التي يزيد عرضها عن ٧,٥ سم - حاذر من الاستمرار في الغليان حتى يخرج اللون الأحمر برّد بسرعة - ثم التقشير والتجهيز على هيئة شرائح أو مكعبات صغيرة ثم التعبئة مع ترك مسافة ١,٥ سم للتهوية - اغلق مع إحكام العزل، سجل البيانات - التخزين في الفريزر.

القرنبيط:

أفضل ثمار القرنبيط التي تصلح للتجميد هي ما تتميز بالصفات التالية: أن تكون ذات رءوس مكنتزه متقاربة، ذات لون أخضر غامق، ذات سوق لدنة خالية من أي آثار خشنة.

اغسل بعناية - قشر السوق مع التقليم.. جهاز محلولاً ملحياً (اضف ملء ٤ ملاعق صغيرة إلى ٤,٥ لتر ماء بارد) غطس القرنبيط في المحلول الملحي لمدة نصف ساعة للتخلص من أي حشرات، شق القرنبيط إلى وحدات مناسبة وبعدها التبييض - التبريد السريع - التصفية - التعبئة بدون ترك أي مساحة للتهوية - اغلق مع إحكام العزل - سجل البيانات - التخزين في الفريزر.

الكرنب المسوق:

نوع من الكرنب يتميز بالرءوس الصغيرة النامية على ساق انتخب الوحدات الصغيرة ذات الرءوس المتلاحمة واللون الأخضر الزاهي تخلص من الأوراق غير الملونة اغسل بعناية، التبييض - التبريد، التصفية، التعبئة مع ترك مساحة للتهوية - إحكام الغلق والعزل، سجل البيانات، التخزين في الفريزر.

الكرب:

لا يصلح تجميد الكرب بفرض تجهيز سلطنة خضروات ولكن يصلح فقط عندما يكون الغرض من التجميد هو الطهي.. انتخب الوحدات محكمة الغلق، تخلص من الأوراق الخارجية، يمكن تجميد الكرب على شكل شرائح صغيرة - التبييض، التبريد، التعبئة مع ترك ١,٥ سم مساحة علوية للتهوية - الغلق مع إحكام العزل - تسجيل البيانات - التجميد في الفريزر.

الكرفس:

لا يصلح الكرفس للتجميد إذا كان الغرض الأساسي هو استعماله في السلطة أو مطلوب لتناوله نيئاً ولكنه يصلح للتجميد عندما يكون الغرض من ذلك هو الطهي.

انتخب الوحدات القصيرة غير الكاملة النضج (في طريقها للنضج الكامل) الفصل بعناية للتخلص من كل المواد القلنية - شذبها ثم جهزها إلى قطع بطول ٢,٥ سم - التبييض - التبريد - التصفية - التعبئة مع ترك ١,٥ سم مسافة علوية للتهوية - الغلق مع إحكام العزل - سجل البيانات، التخزين في الفريزر.

كيزان الذرة:

انتخب الوحدات الممتلئة بحبوب الذرة، يختلف الوقت اللازم للتبييض طبقاً لحجم الكوز ولذا يلزم إجراء هذه العملية مع وحدات متناسقة الحجم، تحتاج الوحدات الصغيرة إلى ٥ دقائق والمتوسطة ٦,٥ دقيقة والكبيرة ٨ دقائق - التبريد بسرعة التصفية التغليف باستخدام خامات مناسبة بحيث تحكم الغلق حول كوز الذرة مع إحكام العزل - تسجيل البيانات، التجميد في الفريزر.

البسلة:

قشر البسلة، تخلص من الوحدات الكبيرة وانتخب فقط الوحدات الصغيرة -

التبيض، التبريد، التصفية، التعبئة مع ترك ١,٥ سم مسافة علوية للتهوية - التعبئة مع إحكام الغلق والعزل - التجميد في الفريزر.

الفلفل:

إذا كان الغرض من تخزين الفلفل هو تناوله فيما بعد على حاله بدون طهي... ففي هذه الحالة تكون التعبئة بدون إجراء عمليات التبيض حيث تغسل الوحدات جيداً للتخلص من السوق، تشق إلى نصفين نزع البذور، تجهز على هيئة شرائح، تسجيل البيانات التجميد والتخزين في الفريزر.

أما الثمار المجمدة بغرض طهيها فيما بعد فتتبع الخطوات السابقة مع إجراء عملية التبيض والتبريد قبل التعبئة، مع ترك ١,٥ سم مساحة علوية للتهوية - التعبئة مع إحكام الغلق والعزل - تسجيل البيانات - والتجميد في الفريزر.

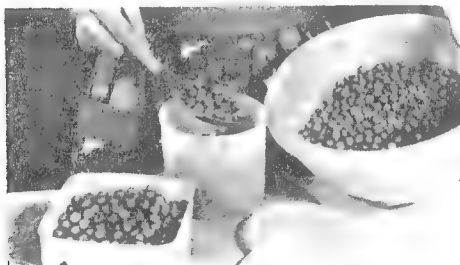
البطاطس:

البطاطس المجمدة بغرض تجهيز بطاطس شيبس تتبع معها الخطوات التالية: الفصل، التقشير، التجهيز على هيئة شرائح بالطريقة العادية وتنقع في ماء عميق حتى تصبح لينة واحترس من بقائها لفترات أزيد من اللازم حتى لا يتغير لونها، التصفية، التبريد، التعبئة في أكياس البوليثين مستخدماً طريقة الشاليمو «الشفاطة» (أنبوبة مستدقة يستخدمها الأطفال في شرب المياه الغازية) لطرد كل الهواء المحبوس داخل الكيس ثم الغلق المحكم وإتمام العزل تسجيل البيانات، التجميد في الفريزر.

يمكن تعبئة البطاطس صغيرة الحجم بالطريقة السابقة، أما البطاطس كبيرة الحجم فيتم طهيها وتجزئ بالبن والبيض المخفوق ثم يدفع بها إلى الفرن حتى يصير لونها ذهبياً، ويعدّها تجمد في أكياس وعند الحاجة تترك حتى ذوبان الثلج ويعاد تسخينها في الفرن لمدة ٢٠ - ٣٠ دقيقة.



ضع البسلة التي تم تبيضها في مصفاة تحت تيار ماء بارد



عَبِّئِ البسلة في عبوات صغيرة تكفي كل عبوة منها لإعداد وجبة واحدة

السبانخ:

يجب اختيار النباتات النضرة ويجب اتخاذ إجراءات دقيقة عند تنظيفها للتأكد من حسن النظافة وغسلها من القاذورات، تخلص من العيدان الرديئة، تجرى عملية التبييض على كمية صغيرة في المرة الواحدة.

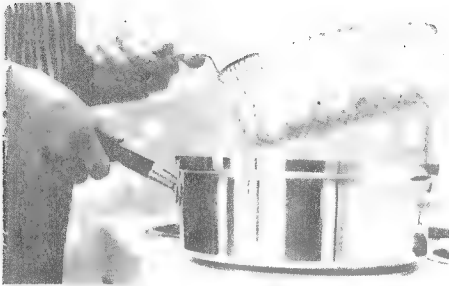
راجع بين الفينة والأخرى سلّة التبييض للتأكد من تخلخل الحرارة لكل ورقة واحتفظ بهذه النباتات متباعدة، التبريد، التصفية، التعبئة مع ترك ١,٥ سم مسافة علوية للتهوية - أحكم العزل والغلق، تسجيل البيانات، والتجميد والتخزين داخل الفريزر.

الطماطم:

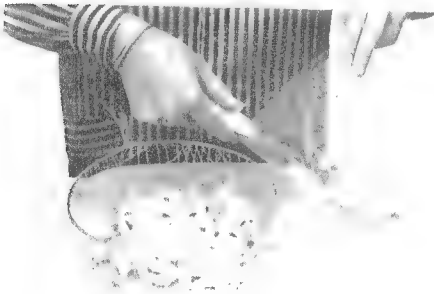
انتخب الثمار الناضجة والجامدة، تخلص من السوق، التقشير، ثم تقسيم الثمرة إلى أربعة أقسام، ضع هذه الأجزاء في إناء عميق - غطّ مع الطهى لمدة ١٥ دقيقة حتى تلين. ضع الوعاء في ماء بارد حتى تبرد الطماطم، عبئ مع ترك حوالى ٢,٥ سم مسافة علوية للتهوية (اترك مساحة أكبر عندما يزيد حجم العبوة عن $\frac{1}{4}$ لتر) أحكم الغلق والعزل، سجل البيانات، التخزين والتجميد فى الفريزر.

اللفت:

يصلح اللفت ذو الحجم المتوسط والرائحة الطيبة للتجميد. اغسل اللفت جيّدًا، التقشير ثم التجزئة الى مكعبات، التبييض، التبريد، التصفية، التعبئة، اترك ١,٥ سم مساحة علوية للتهوية، أحكم الغلق والعزل، تسجيل البيانات، التجميد.



تقشير البطاطس وتجهيزه على شكل شرائح رقيقة - يوضع على شبكة معدنية
تفطس في زيت عميق مغلي حتى يصير لونها ذهبياً



التصفية مع التبريد، ثم توضع في أكياس بلاستيكية



اربط الكيس جزئياً، اترك فتحة صغيرة تكفى لإدخال الشفاطة



اسحب كل الهواء إلى خارج الكيس وبعدها اربط جيداً برباط محكم

طرق حفظ الحشرات

اسم الحشرة	التجهيز	التيمة
الحرشوف	تخلص من الأوراق الخضراء، الأوراق المركزية، التيفس في الماء والليمون، التبريد، التصفية، ترك مساحة علوية عند استعمال حشرات صلبة.	أكياس البوليثين، حشرات مصنعة من البوليثين.
الفاصوليا واللوبيا	الفصل، نزع القمعة والرأس، التخلص من الألياف الجانبية، التيفس، التبريد، التصفية، التجميد مع ترك مساحة علوية للتجميد.	أكياس البوليثين، حشرات كراتون، علب كراتون.
البنجر	الفصل، التصفية والتقليم، الطهي، حقن، التبريد، التجميد، التجفيف، التجميد، التجميد مع ترك مساحة علوية للتجميد.	أكياس البوليثين، حشرات الكراتون، علب الكراتون.

(تابع) طرق حفظ المحضرات

اسم المحضر	التجهيز	التمية
الكرب ذو السوق القصيرة	تخلص من الأوراق الغير ملوثة، الفصل، قسم إلى أحجام متساوية، التبيض، التبريد، التصفية، التمية بدون ترك مساحة علوية.	أكراس البوليتين. أكراس البوليتين، صوات البوليتين، علب الكرتون.
الكرب	لا يصلح التجميد عند الرغبة في تناول الكرب تضافي السلطة مثلا. تخلص من الأوراق الخارجية. جهز على شكل شرائح أو أوراق منفصلة، التبيض، التبريد، التمية مع ترك ١,٥ سم مساحة علوية للتهدية.	أكراس البوليتين.
الجزر	التنظيف والتقليم، الفصل، التقشير، التجزئة إلى شرائح أو مكعبات، التبيض، التبريد، التمية مع ترك ١,٥ سم مساحة علوية للتهدية.	أكراس البوليتين.

الفرنيط	التهديب، جهاز محسّسات زهرية ذات عرض ٧,٥ سم، التغطيس في محلول ملحي، الفصل الجليد، التعفئة، التبيض في محلول ملحي، التبريد، التعفئة، التجميد مع ترك مساحة علوية.	أكياس البولييثين، عبوات البولييثين صلبة، حلب كوتون.
الكرفس	لا يصلح للتجميد، عند الرغبة في تناول الكرفس نبتاً (في السلاطة مثلاً) الفصل، التجزئة، التهذيب والتشذيب، التجزئة إلى قطع ٧,٥ سم، التبيض، التبريد، التعفئة، التجميد مع ترك ١,٥ سم كمساحة علوية للتجميد.	أكياس البولييثين، عبوات البولييثين صلبة، حلب كوتون.
كران اللوز	التهذيب والتشذيب، التبيض (يتم التبيض للوحدات المتماثلة في الحجم مما) التبريد، التعفئة.	أغلفة التلاجة العادية.

(تابع) طرق حفظ المخضروات

اسم الخضار	التجهيز	التعبئة
البسلة	تخلص من القشرة الخارجية، التبيض، التبريد، التعبئة، التعبئة عند استخدام عوارات صغيرة تترك مساحة علوية ١,٥ سم للتهوية. أما عند استعمال أكياس البوليثين فيجب طرد الهواء الزائد باستخدام السقطة التي يستعملها الأطفال في شرب المياه الغازية.	أكياس البوليثين، عوارات البوليثين.
الفاصل	عند استعمال الفلفل القوي، تبدأ أولى الخطوات بالفسل، التجزئة إلى نصفين، التخلص من البذور، التجهيز على شكل شرائح، التعبئة مع ترك مساحة علوية للتهوية. وعند الرغبة في استخدامه مطهيًا، أول الخطوات الفسل، لتفاديها، التجزئة إلى نصفين، التخلص من البذور، التجهيز على شكل شرائح، التبيض، التبريد، التعبئة، التعبئة مع ترك ١,٥ سم مساحة علوية.	أكياس البوليثين، عوارات البوليثين، عليه الكرتون.

البطاطس	جهاز على شكل شرائح بالطريقة المعتادة، غطس في الماء حتى تلبن، التصفية، الغل في الماء، التريده، التميته مع ترك مساحة علوية للتهوئة.	أكياس البوليثين، عروات البوليثين، علب الكرتون.
السمانج	اغسل بعناية، التبييض، التريده، التصفية، التميته مع ترك ١٠,٥ سم مساحة علوية للتهوئة.	أكياس البوليثين، عروات البوليثين، علب الكرتون.
الطماطم	الطهي حتى تصبح لينة، التريده، التخلص من القشرة، التميته مع ترك ٢,٥ سم مساحة علوية للتهوئة.	أكياس البوليثين، عروات البوليثين، علب الكرتون.
اللفت	الغسل، التقشير، التجزئة على شكل مكعبات، التبييض، التريده، التصفية، التميته مع ترك ١,٥ سم مساحة علوية للتهوئة.	أكياس البوليثين، عروات البوليثين، علب الكرتون.

منتجات الألبان والبيض

أولا - البيض:

لا يمكن تجميد البيض وهو على حالته الطبيعية مغلفا بالقشرة وذلك نظراً لوجود احتمالات كبيرة لتشقق أو تكسير القشرة، كما يصعب تجميد البيض المسلوق حيث يميل البياض إلى أن يصبح مطاطي القوام وغير لذيذ الطعم ومع ذلك يمكن تجميد البيض نيئاً بنجاح بشرط اتباع الاشتراطات التالية:

انتخب البيض الطازج - ثم الغسل الجيد بالماء البارد مع الحرص على إزالة جميع الأوساخ لأن بقاء أى آثار من الأتربة يمكنها أن تتسبب في تلويث المحتويات الداخلية للبيض، يجب التخلص من البيض الذى توجد في قشرته أى خدوش أو كسور لأن وجودها كفيل بتسرب البكتريا إلى المحتويات الداخلية من خلال هذه الخدوش، قبل تكسير البيض وجمعه في طبق عميق ينصح بكسر كل بيضة على حدة خارج الطبق العميق للتأكد من سلامتها أولاً ثم تضاف بعد ذلك إلى بقية البيض وذلك لأن وضع بيضة واحدة فاسدة كفيل بإتلاف الكمية كلها مما يتسبب في حدوث خسارة كبيرة.

تجميد البيضة الكاملة:

اكسر البيضة ثم فرغ محتوياتها في طبق كبير مع الاسترشاد بالنصائح السابقة. اضرب البيض ببطء مع الاحتراس من تسرب الهواء للداخل. أضف الملح أو السكر وبذلك نتجنب تغلظ قوام البيض (ملعقة ملح صغيرة إلى ٥، لتر من البيض لإنتاج أطعمة ذات مذاق مالح، ٢ ملعقة صغيرة من السكر إلى ٥، لتر من البيض لإنتاج أغذية حلوة) بمجرد الانتهاء من خفق البيض يصيح مناسباً تماماً لإنتاج طبق الأمليت.

بياض البيض:

يفصل البياض عن الصفار ثم يعبأ في أوعية مناسبة ويحفظ بالفريرز بدون إضافة ملح أو سكر وبدون خفق أو ضرب بالمضرب.

صفار البيض:

يفصل الصفار على حدة ثم يخفق بدون إدخال هواء، يضاف الملح أو السكر (بنسبة ملعقة صغيرة واحدة من السكر أو ٥, ملعقة صغيرة من الملح لكل مله فندجان من الصفار).

تعبئة البيض:

يعبأ البيض في عبوات صغيرة تكفى كل عبوة منها لعمل وجبة واحدة فقط حيث أن البيض المجمد لا يصلح لإعادة تجميده مرة أخرى بعد ذوبان الثلج. اترك مساحة علوية صغيرة في العبوة تسمح بالتمدد أفضل طرق تجميد البيض هي صَبّ الخليط في الصينية المصنوعة من البلاستيك والمخصصة لصنع مكعبات الثلج وبعدها انزع مكعبات البيض المجمدة ويخزن في أكياس البوليثين.

ثانيا - اللبن:

بالرغم من توافر الإمكانيات المتاحة لتجميد اللبن إلا أن النتائج الأخيرة لا تكون مرضية في كل الأحوال.

تنتشر بيننا عادة تناول اللبن يوما بيوم إلا أن هذه العادة تعرضنا لفقد كمية كبيرة من جودة اللبن ذلك لأن الدهون تنفصل عادة في درجة التجمد. في بعض الأحيان يميل اللبن المتجانس للتجمد بصورة مثلى لفترة قصيرة الأمر الذى يستحق إجراء المحاولة وبذل المجهود لدراسة النتائج.

النوع الوحيد من اللبن الذى يصلح معه التجميد مع الاحتفاظ بالجودة العالية هو اللبن المبستر التام التجانس... ويتم تجميده في عبوات مناسبة من

الكرتون مع ترك ٥ سم مساحة علوية للتمدد ويجب ألا تزيد فترة التخزين عن أسبوعين.

ثالثا - القشدة :

تميل قشدة الحليب للانفصال عن اللبن عند درجة التجمد، ومع ذلك فالألبان كاملة الدسم (٤٠٪ زبد الحليب) يمكن أيضا الحصول على نتائج طيبة عند تجميدها، وهذا يتطلب تجميع القشدة على حالتها المجمدة من سطح اللبن المبستر. ويمكن تخزين القشدة لمدة ٤ شهور ويمكن زيادة هذه الكمية بإضافة القليل من السكر (ملعقة صغيرة واحدة من السكر لكل ٥ لتر من القشدة).

تخزن القشدة في أوعية مناسبة مع ترك ٢,٥ سم كمساحة علوية للتمدد، وتتميز القشدة بسرعة تجمدها في فترة زمنية قصيرة للغاية، ويمكن تجميد القشدة بنزعها من السطح العلوي للبن ولكن بمجرد ذوبان الثلج من عليها يجب خفقتها بشدة واستهلاكها في التغذية بسرعة.

الزبد :

يمكن تجميد الزبد المباع في الأسواق على حالته التي يباع بها بشرط أن تكون العبوة محكمة الغلق، ولكن عندما تلاحظ أنها أصبحت لينّة يجب تغليفها بغلاف مناسب.

يمكن تعبئة الزبد المصنّع في المنزل في علب كرتون أو يقلف بأى غلاف مناسب، يختلف زمن التخزين طبقا لنوع الزبد، فالزبد الخالي من الأملاح والمصنّع من القشدة المبسترة يمكن تخزينه لمدة عام أما الأنواع المملحة فيمكن تخزينها لمدة ٦ شهور فقط.

الجبن :

لا تصلح جميع أنواع الجبن للتجميد خاصة أنواع الجبن اللينة ويمكن عندما تكون مختلطة مع مكونات غذائية أخرى تخزينها بكل ثقة لمدة شهرين.

وأنسب الأنواع التي تصلح للتجميد هي أصناف الجبن الجامدة مثل الشيدر التي يمكن تقسيمها إلى أقسام يزن كل قسم منها ربع كجم ثم تغلف وهذه يمكن تخزينها لمدة ٤-٦ شهور.

أنواع أخرى من الجبن يمكن تجميدها مع الحصول على نتائج طيبة وهي تشتمل على الجبن جريير، جودا، كفورت، إيدام، وغيرها إلا أن هذه الأنواع عرضة للتفتت عند استخدامها بعد ذوبان الثلج، وعند حدوث ذلك يمكن استخدام هذا الجبن المتفتت في إعداد أطباق السلاطة أو تجهيز على شكل جبن مبشور ينثر على الأطباق الأخرى.

الأيس كريم:

لا تخلو التلذذات المنزلية من وجود معليات الأيس كريم خاصة عندما يكون ضمن أفراد الأسرة طفل أو أكثر وينصح بشراء المعليات كبيرة الحجم لتكون دائماً في متناول يدك، وتباع الأيس كريم في أشكال متعددة فمنها الفانيلا، أو طعم الشيكولاته أو الفراولة وغيرها، وتوجد معبأة في عبوات من البلاستيك في أحجام متنوعة ٥، لتر أو لتر ومن المفيد أن يتوافر لديك أحجام مختلفة من المعويات، احتفظ بجزء منها في الفلاجة للاستخدامات السريعة حيث يكون أقل صلاحية، أما الجزء الأكبر فيضخظ داخل عبوة من البوليثين مع التفليف المحكم والعزل الكامل عن الهواء ثم يحفظ متجمداً داخل الديب فريزر كرصيد مخزن لحين الحاجة، وأخيراً ننصح بعدم تجميد الأيس كريم مرة أخرى بعد انصهار ما عليه من جليد.

الفواكه:

تتميز بعض المواد الغذائية الموسمية كالفواكه مثلاً بتوافرها بالأسواق في فترة قصيرة من العام ثم تختفي بعدها؛ ولذا يجب وضع تخطيط محكم لمواجهة هذا الأمر ويكون ذلك بالإسراع في شرائها في أوقات توافرها ويجب أن تشمل خطة الإعداد ترك مساحة مناسبة في الفريزر تتناسب مع الكميات المرجو تخزينها من هذه الفواكه عندما تنتشر بالأسواق بسعر مناسب.

عليك بالاستفادة من رخص أسعار الفاكهة في مواسم توافرها وتخزينها للموسم القادم، ونوجه النظر إلى أن حسن التدبير وتنظيم الفريزر يحتاج إلى خبرة وذكاء. فعليك أولاً تخمين الكميات المناسبة لاحتياجات الأسرة لكل نوع من أنواع الفاكهة.

والفاكهة شأنها شأن كل المواد الغذائية المنتخبة للتخزين في الديب فريزر يجب انتقاء أجود الأصناف، ومن حسن الحظ أن معظم الفواكه قابلة للتخزين ومع ذلك يفضل انتخاب الأنواع ذات الرائحة الطيبة كالخوخ والفراولة. وأخيراً ننصح بشراء الفواكه المطلوب تخزينها من المزارع مباشرة على أن يتم تخزينها في الديب فريزر خلال ساعتين على الأكثر.

حجم العبوة التقريبى اللازم
لتعبئة ١ كجم من الفاكهة

الفاكهة	حجم العبوة
تفاح «شرائح»	٢ لتر
الكريز	١,٥ لتر
الخوخ «شرائح»	١,٥ لتر
الأناناس «شرائح»	٢ لتر
الفراولة	١,٥ لتر

العبوات الجافة:

تصلح العبوات الجافة فقط على الفاكهة التى يمكن تجهيزها دون إحداث أى تغيير فى القشرة أو مع الفاكهة التى لا تفقد لونها أثناء فترة التجهيز والإعداد. ويتم ذلك بسهولة بوضع الفاكهة بعناية فى صناديق مشمعة من الكرتون أو فى أكياس (مع ترك ١,٥ سم مساحة علوية للتمدد) الغلق والعزل المحكم ثم التخزين مباشرة فى الديب فريزر.

العبوات السكرية:

تصلح للاستخدام مع الفواكه اللينة والمكتنزة بالعصير، يفضل التقاط الثمار من الشجرة ثم الغسل والتصفية (عند الضرورة). ضع كمية قليلة في صندوق أو عبوة من الكرتون. أضف طبقة من السكر وبعدها توضع طبقة أخرى من الفواكه عليها طبقة من السكر.... وهكذا تستمر في هذا العمل حتى تنتهى من تعبئة كل الكمية (النسبة ١,٥ - ٢ كيلو من الفواكه إلى ٥ كيلو من السكر) والآن غطّ الصندوق ثم اعزل بشريط لاصق من النوع الجيد، سجل البيانات قبل وضع العبوة في الفريزر.

تصلح العبوات المستديرة في تخزين الفواكه العصرية (العنب والفراولة) توجد طريقة أخرى للتخزين حيث توضع كل الفواكه المغسولة والمصفاة مع السكر في وعاء عميق واحد. استخدام ملعقة خشبية في خلط الفاكهة مع السكر حتى تضمن تغطية كل ثمرة بالسكر وبعدها عبئ في العبوات التي تتناسب مع مزاجك الشخصي.

تعبئة الفواكه في محلول سكري مركز:

بعض الفواكه يتغير لونها بسرعة أثناء عمليات التحضير وهذه يناسبها تماما التخزين على هيئة شربات، وهذا يعنى حفظها مع القليل من العصير.

ويتم تحضير الشراب بتركيزات مختلفة طبقا لنوع الفاكهة المرغوب تجميدها ووفقاً لرغبتك الشخصية، يصنع الشراب المركز مثلاً (تركيز ٥٠%) من إضافة ٥ كيلو جرام سكر إلى ٥ لتر ماء، الشراب المتوسط (تركيز ٤٠%) من إضافة ٣٠٠ جم سكر إلى ٥ لتر ماء، أما الشراب الخفيف (تركيز ٢٠ - ٣٠%) فيطلب في بعض الأحيان للمحافظة على مذاق الفاكهة الأصل.

أذّب السكر في ماء بارد أو ساخن.. ولكن يجب الأخذ في الاعتبار أنه في كل الأحوال يجب أن يكون المحلول بارداً عند صبّه على الفاكهة. وأسهل طريقة للتأكد من انخفاض درجة حرارة المحلول بنسبة كافية هي وضعه في الثلاجة لمدة ٢٤ ساعة حتى يتم تبريده إلى الحد المطلوب.

نسبة السكر إلى الماء
التي تناسب التركيزات المختلفة من الشراب

المحلول	السكر	الماء	التركيز
١٠%	١٢٠ جم	لتر	ضعيف جداً
٢٠%	٢٣٠ جم	لتر	ضعيف
٣٠%	٤٠٠ جم	لتر	خفيف وسط
٤٠%	٦٠٠ جم	لتر	ثقليل وسط
٥٠%	٩٠٠ جم	لتر	مركز
٦٠%	١٠٠٠ جم	لتر	مركز جداً

تجزأ الفاكهة على شكل شرائح وتضاف مباشرة إلى الشراب البارد مع الحرص على تغطية الفاكهة بالكامل وذلك لأن ظهور أى جزء منها خارج الشراب يتعرض لفقد اللون أو الطعم.. ضع قطعة من ورق التغليف (ورق الألومنيوم) فوق الفاكهة لضمان بقائها تحت الشراب. غط الوعاء بإحكام وسجل البيانات.

إعداد الفاكهة للتجميد:

يجب أن تكون ثمار الفاكهة المنتخبة بغرض التجميد كاملة النضج، تغسل الثمار أولاً بالماء البارد على أن يتم التعامل معها بلطف (خاصة الفواكه الرقيقة أو الناعمة مثل الفراولة) ويتم تقسيمها إلى كميات صغيرة لتجنب حدوث خدش أو تلف.. انتشل الفاكهة من الماء مع التصفية.

الفاكهة التي لا تصلح للتجزئة على شكل شرائح ننصح بتعبئتها في عبوات كبيرة تمهيداً لتخزينها في الفريزر، أما بقية الفواكه فيجب تجهيزها على شكل شرائح رقيقة وكثيراً ما تصادفنا بعض الثمار المعيبة جزئياً، في هذه الحالة يتم التخلص من الجزء

التألف مع تجهيز الجزء السليم المتبقى على هيئة شرائح تمهيداً لتجميدها في الديب فريزر وهذا لايعنى أن الثمار التى تحتوى على أجزاء ناضجة أكثر من اللازم يجب التخلص منها... بل الواقع أنه يمكن الاستفادة منها وذلك بفصل الجزء المعيب (الناضج بدرجة زائدة) وهرسه أو عصره وتعبئته وتجميده بالفريزر كالمعتاد، أما الجزء السليم المتبقى فيجهز على شكل شرائح تعبأ وتخزن في الفريزر أيضاً.

اجتهد في تجهيز كميات تتناسب تماماً مع حجم المساحة المتاحة في الديب فريزر، ولكن عندما تتوافر لديك كميات تزيد عن حجم المساحة المتاحة عليك في هذه الحالة تجهيز هذه الكمية الزائدة وتعبئتها وتخزينها في الثلاجة لحين وجود فراغ مناسب في الفريزر.

حاذر من استخدام أدوات المطبخ المصنعة من النحاس أو الحديد أو المجلفنة لأنها تتسبب في إفساد مذاق الفاكهة وتغيير لونها وتنطبق نفس المحاذير على الأدوات المطلية.

الوسائل المتبعة لتفادى إزالة الألوان:

بمجرد البدء في عمليات التجهيز يحدث على الفور تغيير في لون أسطح القطع لكثير من الفواكة خفيفة اللون مثل التفاح والخوخ حيث تعتم لونها بسرعة، ويعتبر حمض الأسكوربيك ($\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من حمض الأسكوربيك على $\frac{1}{2}$ لتر من الماء البارد) واحد من أفضل الوسائل المستخدمة للمحافظة على لون الفاكهة ومذاقها الطبيعي. علاوة على أن إضافة حمض الأسكوربيك يزيد من القيمة الغذائية. ويعتبر عصير الليمون من المواد الصالحة لحفظ اللون الطبيعي للفاكهة حيث يحتوى على كل من حمض الأسكوربيك والستريك إلا أن استعمال عصير الليمون يستلزم إضافة كمية كبيرة منه حتى يعطى التأثير المطلوب مما يضيف للفاكهة مذاقاً حمضياً الأمر الذى لا يستسيغه البعض، ويمكن تعريض شرائح التفاح لبخار ماء مغلى لبضع دقائق قبل التعبئة وبذا نتجنب تغيير اللون. وبعض أنواع الفاكهة يمكن تبيضها في شراب مغلى لمدة ١-٣ دقيقة حيث تقوم الحرارة بإيقاف نشاط الانزيمات المتسببة في حدوث تغيير اللون وظهور أعراض الذبول.

التفاح:

الفسل، التقشير، التخلص من القلب، التجهيز كشرائح بسمك $\frac{1}{4}$ بوصة توضع في ماء مملح أو القيام بعملية التبييض في ماء مغلي لمدة دقيقة واحدة (أو تزيد قليلاً في حالة الثمار الصلبة).

وطريقة أخرى توضع شرائح التفاح على هيئة طبقة منفردة في المبخرة وتعرض الشرائح لمدة $\frac{1}{4}$ - ٣ دقائق وفقاً لسمك الشرائح. انثر $\frac{1}{4}$ كيلوجرام من السكر على كل كيلو تفاح تقريباً، احتفظ بالتفاح في العبوات مع ترك مساحة علوية للتهوية. أحكم الغلق مع العزل ثم التجميد.

يمكن تجميد العبوات غير المحلاة بنفس الطريقة مع إلغاء السكر.

وطريقة ثالثة بتجزئة التفاح إلى شرائح توضع مباشرة في عبوات مملوءة بشراب تركيزه ٤٠% كالسابق تحضيره مع التغطية بورق الألومنيوم للاحتفاظ بالفاكهة تحت سطح الشراب. اترك مساحة علوية للتهوية. أحكم الغلق والعزل عن الهواء الخارجي، سجل البيانات، الحفظ في الفريزر.

المشمش:

انتخب الثمار الناضجة بشرط أن تكون صلبة منتظمة اللونين - اغسل جيداً - شق كل ثمرة إلى نصفين مع التخلص من النواة - يتعرض المشمش لسرعة تغير اللون ولذا يلزم إضافة محلول حمض الأسكوربيك ($\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة إلى $\frac{1}{2}$ لتر من الماء البارد) يكفي المحلول السابق لتغطية $\frac{1}{4}$ كيلوجرام من الفاكهة تقريباً.

وللتعبئة في عبوات من السكر الجاف تتبع الخطوات التالية، تغليب $\frac{1}{4}$ كيلوجرام من الفاكهة مع $\frac{1}{8}$ كيلوجرام سكر تقريباً أو ترتيب العبوة نفسها على شكل طبقة من الفاكهة تعلوها طبقة من السكر ثم طبقة من الفاكهة إلخ مع ترك مساحة علوية للتهوية. أحكم العزل، سجل البيانات، التجميد في الفريزر.

أما عند تفضيل عبوة الشراب، توضع الفاكهة في عبوات تغطي بشراب تركيزه

٤٠٪، وضع ورقة ألومنيوم للاحتفاظ بالثمار تحت سطح الشراب، اترك مساحة علوية للتهوية - أغلق مع إحكام العزل عن الهواء الجوى، سجل البيانات، التجميد فى الفريزر.

الأفكاتو:

يتغير لونها عند الاحتفاظ بها كاملة.. افصل اللحم من الثمرة، امزج بعصير الليمون، خزن فى عبوات محكمة الغلق والعزل، سجل البيانات، ضع فى الفريزر.

الكريز:

انتخب الثمار الناضجة حمراء اللون (عند الرغبة فى التجميد تفضل الوحدات حمراء اللون عن الوحدات السوداء) الغسل، التصفية، التخلص من البذور، التعبئة فى عبوات مع التغطية بشراب بارد بتركيز يتراوح بين ٤٠ - ٥٠٪ وفقاً لدرجة الحلاوة المطلوبة، اترك مسافة علوية للتهوية، إحكام الغلق والعزل، سجل البيانات، التجميد فى الفريزر.

طريقة أخرى: التجميد مع طبقة سكر جافة:

استخدم من ١٢٥ - ٢٠٠ جم سكر لكل $\frac{1}{4}$ كيلو من الفاكهة. قلب الثمار فى السكر حتى تتفكك ثم عبئ فى عبوات مع ترك مساحة علوية للتهوية - إحكام الغلق - تسجيل البيانات التجميد فى الديب فريزر.

التوت:

انتخب الثمار الناضجة - الغسل التصفية، التعبئة فى عبوات بدون سكر - إحكام الغلق والعزل، تسجيل البيانات، التجميد فى الفريزر.

العنب اليناق:

يتم اختيار الثمار الناضجة فقط ثم الغسيل والتصفية والتعبئة فى عبوات بدون سكر والغلق وإحكام العزل عن الهواء الجوى تسجيل البيانات ثم التخزين فى الفريزر.



تمباً الفراولة في شراب سكرى بارد
وتترك مسافة ١,٥ كمساحة علوية للتهوية

طريقة أخرى: التعبئة الجافة مع إضافة السكر، اخلط الفاكهة مع السكر (بنسبة ٣ أجزاء عنب إلى جزء واحد من السكر) حتى يذوب أغلب السكر. ثم عبئ في عبوات مع ترك مسافة علوية للتهوية. يمكن تخزين العنب البناتي في محلول سكرى تركيزه ٤٠ - ٥٠% ويكون ذلك بالتعبئة في عبوات مع صبّ المحلول السكرى البارد حتى يتم تغطية ثمار العنب بأكملها.. ضع قطعة من ورق الألومنيوم للتأكد من بقاء الثمار أسفل سطح المحلول السكرى - الغلق وإحكام العزل عن الهواء الجوى. تسجيل البيانات التخزين في الفريزر.

الخوخ أو البرقوق:

انتخب الثمار الناضجة - الجامدة الخالية من اللون الأخضر - الفسل، التخلص من البذور ثم التقشير الذى يفضل أن يكون على البارد ولكن عند اقتضاء الضرورة يقطس في ماء يغلى لمدة ٣٠ ثانية ثم ينقل على الفور إلى وعاء عميق من

الماء البارد وبذلك يسهل تخليص الثمرة من القشرة... الخطوة التالية التجزئة إلى شرائح توضع مباشرة في محلول سكري درجة تركيزه ٤٠٪ على أن يتم ذلك بسرعة لتجنب زوال اللون، أضف $\frac{1}{4}$ ملعقة من حمض الأسكوربيك إلى كل $\frac{1}{2}$ لتر من المحلول السكري.. اضغط على الفاكهة لأسفل ثم أضف كميات إضافية من المحلول السكري لضمان تغطية كل الثمار - اترك مسافة علوية للتهوية، ضع ورقة ألومنيوم كي تبقى الثمار بصفة مستمرة في مستوى يقع دائماً تحت المحلول السكري. أحكم الغلق والعزل، سجل البيانات، التجميد في الفريزر.

الجريب فروت:

الفصل، التقشير، التجزئة إلى فصوص أو شرائح مع التخلص من الأغشية والبذور، تحتوي بعض ثمار الجريب فروت على العديد من البذور وفي هذه الحالة يفضل تقسيم الثمرة إلى نصفين، تخلص من البذور، عي في عبوات مع التغطية بشراب بارد درجة تركيزه ٤٠٪ يتم تجهيزه من العصير الزائد للفاكهة وأى كمية أخرى من الماء لتكملة الكمية المطلوبة، اترك مساحة علوية للتهوية سجل البيانات، التجميد في الفريزر. يمكن التخزين لمدة ٢-٣ أشهر.

البرتقال:

بالنسبة للبرتقال السكري تتبع نفس الخطوات المتبعة في الجريب فروت أما الأنواع الأخرى فتفصل أولاً ثم تعبأ الثمار الكاملة في أكياس البوليثلين على أن تشتري في أوقات توافرها. بالأسواق بأسعار رخيصة لتستخدم على مدار العام.

الكمثرى:

لا تصلح ثمار الكمثرى للتجميد، وعند إجراء أى محاولة لإنجاح تجميدها بالفريزر قد تشعر في النهاية بخيبة الأمل والإحساس بأن من الأفضل توفير مساحة الفريزر لتخزين مواد أخرى، وعلى أية حال للحصول على أفضل النتائج يجب اختيار الثمار في مرحلة قبل النضج الكامل. ذات المذاق الطيب.. جهز الثمار على

هيئة شرائح توضع في محلول سكرى مغلى درجة تركيزه ٤٠٪ ثم تطهى لمدة ١ - ١ ¼ دقيقة ويعدّها التصفية، التبريد، ثم التعبئة في عبوات والتغطية بمحلول سكرى بارد ٤٠٪ مع ترك مساحة علوية للتهوية، ضع ورق الألومنيوم فوق سطح العبوة للاحتفاظ بالثمار تحت مستوى المحلول السكرى. أحكم الغلق والعزل وسجل البيانات، التجميد.

الأناناس:

انتخب الثمار الناضجة «الجامدة» ذات المذاق والرائحة الطيبة ثم انزع القلب والعيون. جهز الثمار على هيئة شرائح ثم التجزئة إلى مكعبات، عيّن في عبوات محكمة الغلق - غطّ بمحلول سكرى ٣٠٪ مصنوع من عصارة الأناناس مع الماء - اترك مساحة علوية للتهوية - أحكم الغلق والعزل، سجل البيانات، التجميد في الفريزر.

الفراولة:

لتجميد الفراولة انتخب الثمار التي مازالت في طور النضج بشرط أن تكون حمراء اللون، ويفضل تخزين الثمار كبيرة الحجم على شكل شرائح، تخلص من الثمار صغيرة الحجم، اغسل الثمار المنتخبة بالماء البارد، التصفية، التخلص من العناقيد خضراء اللون.

يمكن تخزين ثمار الفراولة بالطريقة الجافة (في السكر) كما يمكن تخزينها في عبوات من المحلول السكرى المركز.

بالنسبة للطريقة الجافة أضف ربع كيلو سكر إلى ١ كجم من الفراولة مع التقليب ثم التعبئة مع ترك مساحة علوية للتهوية - العزل المحكم - تسجيل البيانات التجميد.

أما التعبئة في المحاليل السكرية فيجب اتباع الخطوات التالية: ضع الثمار في عبوات مع التغطية بمحلول سكرى بارد تركيزه ٥٠٪ مع ترك مساحة علوية للتهوية

وضع قطعة من ورق الألومنيوم للاحتفاظ بالثمار تحت سطح المحلول السكرى -
أحكام الفلق والعزل، والتسجيل، التجميد.

يمكن تجميد ثمار الفراولة بعد هرسها. جهاز العبوات بنفس الطريقة السابقة
ويكون ذلك بهرس $\frac{3}{4}$ كيلو من الفراولة مع إضافة ١٧٠ جم من السكر مع الخلط
الجيد، التعبئة في عبوات مع ترك مساحة علوية للتهوية. أحكام الفلق والعزل،
التسجيل، التجميد.

وطريقة أخرى تعرف بطريقة التجميد المفتوح وتكون بوضع الثمار على صينية
مع التجميد بدون استعمال غطاء ثم تعبأ في أكياس من البلاستيك أغلق بإحكام ثم
أعد العبوات إلى الفريزر.

الفواكة المهروسة:

بالرغم من شدة الاحتياج لاستعمال الثمار المتناسكة لتجهيز الفاكهة المهروسة
بشرط ألا تكون درجة نضجها عالية جداً، انتخب الثمار التي في طريقها للنضج
الكامل وتخلص من الثمار المهروسة (الناضجة لدرجة أزيد من اللازم).

تهرس الثمار اللينة مباشرة في المنخل أما الثمار الجامدة كالخوخ أو البرقوق فيتم
وضعها في أوعية توضع في الفرن على نار هادئة - حتى تبدأ في استخراج ما بها من
عصارة ثم تهرس في المنخل.. يضاف السكر للثمار المهروسة للتحلية (يضاف جزء
واحد من السكر إلى ٤ أجزاء من الثمار المهروسة أو حسب المذاق)، تتم التعبئة في
عبوات من البوليثلين الصلب أو الكرتون مع ترك مسافة ١,٥ سم مساحة علوية
للهوية. الفاكهة المهروسة المطبوخة تعالج بنفس الطريقة السابقة ولكن يجب
تغطيتها بطبقة رقيقة من الجليد (بالتسخين ثم التبريد المفاجئ) قبل التعبئة.

يمكن مزج الفواكه المهروسة المجمدة بصغار البيض والسكر حيث يخفق الجميع
في القدر المزودة (إناء مؤلف من وعاءين بحيث يستطاع طهى محتويات الوعاء
الأعلى بغلي الماء في الوعاء الأسفل) ثم يمزج بالبياض المخفوق لتجهيز (الألماظية).

عصير الفواكه:

يتم تحضير عصير الفواكه وفقاً لمزاجك الشخصي، حيث يمكن إضافة السكر للتخلية أو يحضر على حاله بدون أى إضافة، كما يمكن إضافة حمض الأسكوربيك لتجنب حدوث تغيير في اللون، ومع ذلك يمكن الاستغناء عن هذه الخطوة، تتم تعبئة العصير تمهيداً لتجميدها في الفريزر في عبوات من البوليثين الصلب أو يصب العصير في لوحة تحضير مكعبات الثلج ثم تحزن في الفريزر حتى التجميد، وبعدها تنزع مكعبات العصير المتجمدة وتعبأ في أكياس البوليثين، اعزل، سجل البيانات، يعاد تخزينها في الفريزر.

الحبـز والساندويتشات:

يمكن تجميد الحبـز معبأ في عبوات أو بدون تعبئة ويتوقف على ذلك على مزاجك الشخصي، يتنوع زمن التخزين وفقاً لعوامل متعددة أهمها نوع العجينة المستخدمة في تحضير الحبـز أو النظام المستخدم في التخزين، كما تتوقف فترة التخزين أيضاً على نوع وحجم العبوة.

الحبـز غير معبأ:

تتراوح فترة التخزين المناسبة للحبـز غير المعبأ بين ٣-٥ أسابيع، تخزين الحبـز في المبردات لفترة تزيد عن المدة السابقة يعطى نتائج سيئة أهمها فقد الحبـز لمرونته حيث يصبح سهل التفكك.

معلومات عامة:

- ١ - تعتبر عبوات البوليثين محكمة التلق أفضل الوسائل المستخدمة في تعبئة العجين.
- ٢ - التلق المحكم وطرد كميات الهواء الزائدة في العبوة تعتبر أهم العوامل المساعدة على سلامة الطبقة الخارجية للعجينة وتتوقف كمية التلف الحادث

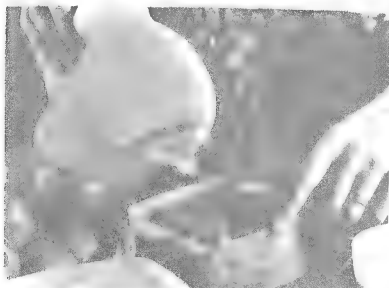
لسطح العجينة على مقدار الهواء المتسرب إلى داخل الكيس أو على زمن التخزين في الفريزر.

وللأسباب السابقة يلزم سحب الهواء من أكياس تعبئة العجينة باستخدام الشفاطة (التي يستخدمها الأطفال في شرب المياه الغازية) كما سبق للتخلص من أى آثار للهواء وبعدها يتم إحكام غلق العبوة، وحتى في حالة ترك مساحة علوية تسمح بتمدد العجينة فيجب أيضاً سحب الهواء بنفس الطريقة السابقة.

الحبز المعبأ:

يتوقف زمن التخزين على مقدار التفضنات الموجودة على سطح الحبز، أما الحبز ذو السطح الأملس الخالى من التفضنات فيمكن تخزينه دون التخوف من حدوث أضرار لمدة ٤ أسابيع.

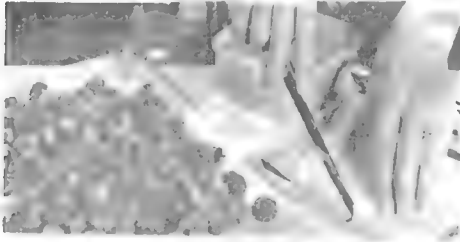
أما الحبز المحتوى على أى نوع من التفضنات على السطح فيمكن تخزينه لمدة أسبوع وبعدها تبدأ هذه التفضنات في التقشر.



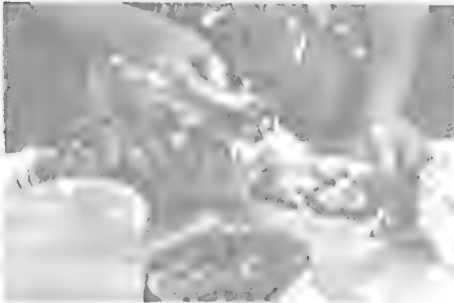
اجتهد دائماً في جعل الفاكهة مغمورة تماماً في المحلول السكرى بحيث لا يظهر أى جزء من الفاكهة خارج سطح المحلول السكرى خوفاً من تغيير اللون ويتم ذلك بالاستعانة بورق الألومنيوم

تجميد الخبز المعبأ:

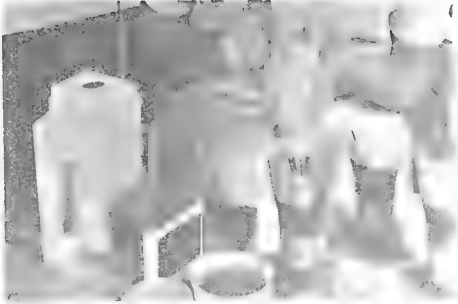
يمكن تجميد الخبز الطارح فقط حيث يوضع في أكياس البوليثين ثم يحكم العزل مع تسجيل البيانات والتخزين في الفريزر.



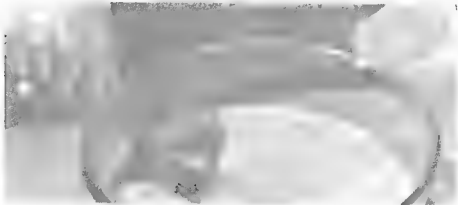
افصل بين طبقات الفراولة باستخدام أوراق معدنية رفيعة



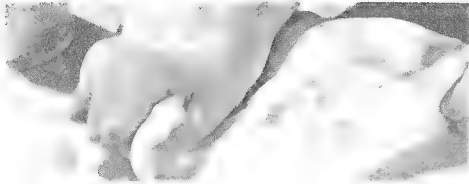
تعبأ كميات صغيرة من الفراولة ثم ينثر عليها السكر في عبوات مغطاة بغطاء من البلاستيك الشفاف



يمكن عزل المحلولى المجهزة من البيض والكريمة بتمهيتها فى عبوات خاصة مع ترك مساحة علوية للتهوية وفى هذه الصورة تغطى طبقة الآيس كريم بفاكهة مهروسة ثم تزين بخيوط من مزيج من السكر والحليب والبيض وبعدها يتم الغلق والمزل والتجميد فى الفريزر بسرعة



يمكن تجميد العجينة المجهزة بالمنزل بكل نجاح لمدة تزيد عن ٨ أسابيع، اخلط المكونات معاً. أضف الخميرة مع الماء الفاتر واستمر فى تحضير العجينة بالطريقة المعتادة.



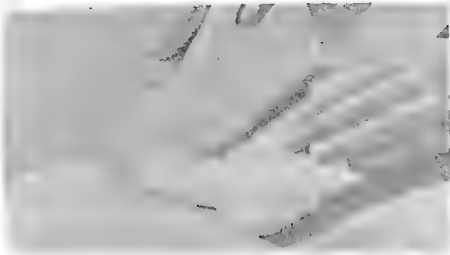
قلْب العجينة لمدة ١٠ دقائق.



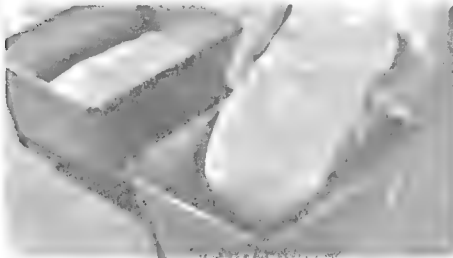
ضع العجينة في كيس من البوليثين اسحب الهواء باستخدام الشفاطة ثم
أحكم الغلق والعزل... يمكن في بعض الحالات ترك مساحة تكفي لتمدد
العجينة مع غلق الكيس جزئياً والانتظار حتى تصل العجينة لأقصى حد
يمكن وبعدها يتم سحب الهواء باستخدام الشفاطة ثم يحكم الغلق والعزل
ويتم التخزين في الفريزر.



سجل البيانات بكل دقة على العبوة مع الحرص على تسجيل تاريخ تجهيز
العجينة ومدة صلاحيتها.



أخرج العجينة من الفريزر. استمر في العجن وتشكيل العجينة في حالة العجينة، التي يحتمل أن تتمدد عليك بالانتظار أولاً فترة كافية تسمح بتمدد الكامل ثم مارس الأعمال السابقة.



بعد الانتهاء من تشكيل العجينة وفقاً للشكل المطلوب.. توضع في علب من الصفائح المصنوعة بالقصدير والمغطاة من الداخل بطبقة رقيقة من السمن أو الزيت وتترك فترة زمنية تكفي لتمدد الكامل مرة أخرى ترصّ العلب على صينية ثم توضع في فرن حار.

الساندويتشات:

توجد فرص متعددة للاستفادة من الساندويتشات المجمدة في أوقات الطوارئ حيث يمكن تخزينها لمدة ٤ أسابيع، ولاستعمالها يحتاج الأمر إلى تناول الساندويتشات المعبأة في أكياس وترك على حالتها لمدة ٢-٣ ساعات وبعدها تصبح صالحة للأكل.

ويوجد الكثير من الأفكار الطريفة لإعداد ساندويتشات لذينة تستخدم في أوقات الطوارئ. ومع ذلك تجنب تجهيز ساندويتشات تحتوى على بيض مسلوق أو مايونيز أو قشدة أو سلاطة خضراء نيئة مثل الطماطم، الكرفس، الخس، ويجب اتخاذ جانب الحيلة والحذر عند استخدام المربى لمنع تسرب أى جزء منها خارج الساندويتش حيث تصبح بعد تجهيزها غير لذينة الطعم.

والواقع يفضل تغطية حواف الساندويتش بطبقة رقيقة من الزبد يساعد على لصق الحواف مما يمنع تسرب محتويات الساندويتش للخارج.

الساندويتشات المفتوحة أو المصنوعة من خبز محمص مفروش بالأطعمة يمكن تجميدها لمدة أسبوع ويفضل فرشها على صينية مفتوحة وتغطى بورق غير منفذ للرطوبة ويلزم ساعة على الأقل لإذابة الثلج.

صناعة الساندويتشات بغرض حفظها بالفریزر:

١ - تبدأ أولى الخطوات بتناول الزبد المجمد من التلاجة وتركه لمدة تكفى لإذابة الثلج حتى يلين الزبد ويصبح صالحا للفرد على الساندويتش (لا تحاول الإسراع في صهر الثلج بأى طريقة أخرى كالتدفئة مثلا حتى لا يصير الزبد زقي القوام).

٢ - جهز كل الأغذية التى ترغب في ملء الساندويتشات بها ثم احتفظ بها في التلاجة لحين الحاجة.

٣ - جهاز كل أدوات التعبئة: الأكياس - الحفامات اللازمة لإحكام الغلق والعزل، تسجيل البيانات، الأقلام ... إلخ.

٤ - افتح رغيف الخبز ثم افرد المادة الغذائية على أحد جانبي الرغيف أو على شريحة الخبز مراعيًا حسن توزيع المادة الغذائية على جميع أجزاء الرغيف بانتظام مستخدماً ملعقة صغيرة تعتبر كمقياس لضمان التوزيع المنتظم.

٥ - غط المادة الغذائية بشريحة أخرى من الخبز أو بنصف الرغيف الفارغ.

٦ - كَوِّم ساندويتشين أو ثلاثة حتى يمكن تقطيعها بالسكين بانتظام، استخدم سكيناً حادة في تقسيم الأرغفة إلى أحجام متساوية مناسبة وجهاز ساندويتشات أصغر حجماً مخصص للأطفال.

٧ - غلف بسرعة في عبوات صغيرة مع التخلص من كل الهواء الزائد مع إحكام العزل.

٨ - سجل البيانات مبيناً بكل دقة محتويات كل عبوة.

الكيك، الكعك، الفطائر (المعجنات) البسكويت:

ينجح التجميد بدرجة عالية في المواد الغذائية المخبوزة في الأفران وإليك فيما يلي بعض الأمثلة:

الكيك:

يمكن تجميد الكيك إما على شكل شرائح أو على شكل وحدات كبيرة وهذه يمكن تليجها قبل تجميدها.. اذفع بها في الثلاجة بدون تغليف حتى يتم تليجها ثم غلف - أحكم العزل - سجل البيانات، ثم التجميد بالطريقة العادية. حاذر من التغليف قبل تليجها جيداً وإلاّ التصقت الكيكة بورق التغليف كما تتعرض للتلف السريع عند ذوبان الثلج.

البسكويت:

يمكن تخزين البسكويت الجاهز والمغلف بإحكام والمعبأ في علب من الصفيح المطل بالقصدير لمدة أشهر على حالته الطبيعية خارج التلاجة دون الخوف من حدوث أى ضرر دون الحاجة لشغل أى مساحة داخل التلاجة أو الفريزر.

أما عجينة البسكويت فهذه يمكن تجميدها بشرط استخدام العبوات الصغيرة التى تملأ بأكملها مع تقليل الرطوبة إلى أقل قدر ممكن، ويستخدم لتخزين العجينة عبوات صغيرة تكفى كل عبوة منها لتعبئة مقدار من العجينة يكفى لتجهيز وجبة واحدة... ويمكن تجهيز العجينة على شكل شرائح رقيقة بالسلك المطلوب قبل تجميدها ثم تعبأ ويفصل بين الشرائح بأوراق غير منفذة للرطوبة.

الفطائر (المعجنات):

يمكن تجميد عجينة الفطائر بدون تغليفها أو مع التغليف، ولكن عندما تقتضى الضرورة تجميد الفطائر على حالتها بدون تغليف، لا تحاول صنع ثقوب فى القشرة الخارجية للعجينة، إلا عند إخراجها من الفريزر والذي يجب أن يتم قبل الشروع فى طهيها مباشرة.

التورتات التى تستخدم فيها الكستردة كمادة للحشو لا ننصح بتجميدها وكذا التورتات التى يغطى سطحها بالكريمات.

يمكنك اختصار الوقت اللازم لصنع التورتات بتخزين كميات مناسبة من المعائن الجاهزة، جهز المعائن على شكل عصى مستديرة ثم التخزين على هيئة عدة حلقات مستديرة. رتب هذه الشرائح المستديرة فى علب من الكرتون مع الاحتراس عند ترتيبها داخل العلب خوفاً من إتلاف العجينة.

افصل بين كل شريحة وأخرى باستخدام ورق التلاجة وبذا يسهل فيها بعد

استخراج الكميات اللازمة لطهى وجبة واحدة ثم ادفع بالكميات المتبقية داخل الفريزر بسرعة قبل ذوبان الثلج.

لتغليف المعجينة استخدم أوراق التغليف التى يمكنها الالتصاق الجيد بالمعجينة ويمكن الاستعانة بالأكياس المصنعة من الأقمشة لإحكام لصق الورقة بالمعجينة ، أحكم الغلق والعزل. تسجيل البيانات، التخزين فى الفريزر.

جدول يبين الوقت المناسب لتخزين المعائن، الكيك، البسكويت

غير معبأ	معبأ	
٦ أشهر	٤ شهور	عجينة الفطائر
٦ أشهر	٦ أشهر	بسكويت
٦ أشهر	(بدون مواد دهنية)	
٨-١٠ أشهر	٤-٦ شهر	الكيك

تعبئة وتخزين الأطعمة في الفريزر

تناولنا في الفصل السابق وسائل الإعداد والتجهيز . وفي هذا الفصل سنتناول بالشرح مدى الحاجة للتعبئة في عبوات محكمة الغلق وهو أمر لا يقل أهمية عن الإعداد الطيب.

تأكد من استخدام الحامات المناسبة والتي تعرف مسبقا تحملها لظروف التجميد، ذلك لأن الكثير من أوراق التغليف لا يمكنها تحمل الحرارة المنخفضة وتعرض بسرعة للتمزق أو التشقق أو تكون منفذة بسهولة للرطوبة والهواء الأمر الذي يسهل حدوث التلوث غير المباشر أو يساعد على انتشار الروائح داخل الفريزر أو تلف المواد الغذائية المعبأة في خامات رديئة داخل الفريزر.

ولا يقتصر الأمر على اختيار خامات التعبئة من مواد غير منفذة للماء بحيث تمنع تسرب الرطوبة من داخل العبوات بل يجب أن تتوافر فيها الصفات اللازمة لحماية المواد الغذائية من الهواء الجاف المنتشر عادة داخل الفريزر.

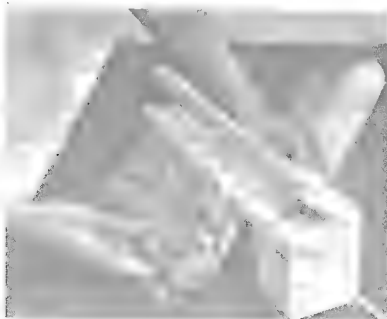
استخدم فقط خامات التغليف المجربة :

تنشر في الأسواق أوراق التغليف متعددة الصفات والخواص وعند الشروع في شراء أوراق جديدة لم يسبق لك تجربتها عليك في هذه الحالة أن تجربى عليها الاختبارات اللازمة قبل استخدامها في تغليف المواد الغذائية ويكون ذلك بتصنيع عبوة وهمية وتغليفها بهذا الورق الجديد ثم تترك داخل الفريزر لعدة أسابيع لاختبار متانتها قبل اعتمادها كخامة تصلح للتعبئة والتغليف، ويعتبر من سوء التصرف أن تسارع باستخدام هذه الحامة في تغليف مواد غذائية قد تتعرض للتلف السريع دون التأكد المسبق بمدى صلاحيتها لأداء هذا العمل بالكفاءة المطلوبة ذلك لأنه في حالة تمزق أو تشقق هذه الحامة فإنك بهذه الطريقة تعرض كل المخزون من المواد الغذائية

لخطر التلوث أو التلف، ويعتبر من الحكمة اختيار أدوات التعبئة المجربة والتي سبق اختبارها وذاعت شهرتها والسابق استعمالها بنجاح لديك أو لدى الآخرين.



ينتشر في الأسواق العديد من المواد الخام التي تصلح لتعبئة المواد الغذائية. والصورة توضح بعضاً من هذه العبوات. منها المصنعة من البلاستيك والأنابيب المشمعة المزودة بغطاء حلزوني والصناديق المشمعة وأوراق التلاجة وعبوات البوليئين وشريط لاصق وأدوات الربط وصواني مصنعة من أوراق الألومنيوم... إلخ.



جهاز يستخدم في إحكام غلق اكياس البوليئين باستخدام الحرارة

اشتراطات يجب توافرها في الخامات المستخدمة في التغليف:

١ - غير منفذة للماء أو الهواء.

٢ - لا تتميز بوجود رائحة يسهل انتقالها للمواد الغذائية.

٣ - تصنع من خامات سهلة التناول.

٤ - اقتصادية.

٥ - تتحمل درجات الحرارة المنخفضة.

ومن المعروف أن فقد الرطوبة من المواد الغذائية المجمدة يزيد من جفافها للدرجة ملحوظة، وعند انخفاض درجة الحرارة يصعب تجنب حدوث هذه الظاهرة حيث تفقد المادة الغذائية الكثير من مائها عند درجات الحرارة المنخفضة ولكن عند التغليف بخامة مناسبة يقل فقد الماء بدرجة كبيرة، كما أن الاتصال بالهواء يعتبر من الأمور السيئة جداً التي يمكن أن تصادفها المواد الغذائية المجمدة أثناء فترة التخزين ليس فقط لأن الاتصال بالهواء يساعد على فقد الماء من المادة الغذائية المخزنة ولكن تسرب الهواء إلى العبوة يساعد على تكوين جزئيات من الجليد أو الثلج مسببة تلفاً خطيراً لا يمكن علاجه. علاوة على أن الهواء يساعد على تزنج الدهون بسرعة. وأخيراً العبوات المخلقة بخامات غير مناسبة معرضة دائماً لانتقال روائح المواد الغذائية المختلفة من عبوة لأخرى مما يتسبب في حدوث تلوث بروائح مختلفة لمواد غذائية كثيرة.

طرق التجميد:

يعتبر الهواء من الضيوف الثقيلة غير المرغوب فيها داخل أى عبوة لأن وجوده يتسبب في حدوث سلسلة من التأثيرات غير المرغوب فيها بدءاً بالفقد الحاد للماء ومنتهياً بما يعرف بحرق التجميد.

تبدأ عمليات الأكسدة للمادة الغذائية بمجرد البدء في فقدان الماء، وتأثيرات

التأكسد الضارة تظهر بوضوح على اللحوم والدواجن على هيئة نقاط رمادية اللون ومثل هذه النقاط تعرف بحرق التجفيد، والأغذية المعبأة بطريقة سليمة والمحكمة العزل هي فقط التي تتنجو من هذه الظاهرة الضارة.

بخار الماء:

لما كان فقد الرطوبة يعتبر عاملاً حيوياً وهاماً يتسبب في إتلاف المادة الغذائية المجمدة؛ لهذا السبب يجدر بنا أن نولى شرح أسباب هذه الظاهرة ما تستحقه من اهتمام.

أولاً: قد يبدو للعيان أن الفريزر المنزلى (الذى يقتصر على صندوق صغير ينزوى في ركن الثلاجة) يوقف حركات الهواء العادية فيها عدا الأوقات التي تضطر فيها لفتح باب الفريزر، والواقع أن الأمر لا يكون بهذا النظام الدقيق، من المتوقع نظرياً أن تشرع أجهزة الثلاجة في إحداث نوع من التوازن كما تعمل على إيقاف فقد الثلج من المواد الغذائية.. ولكن الواقع أن هذا الإيقاف في فقد الثلج يحدث فقط عند وضع نظام لتحقيق حرارة منتظمة داخل الفريزر، في معظم أجهزة الفريزر المنزلية تبرد المبردان فقط وأحياناً تبرد الأرفف بينما تكون الأبواب تامة العزل ضد فقد الهواء البارد، وعادة تكون الأسطح أدفاً قليلاً عن بقية أجزاء الفريزر، وبالرغم من هذا الاختلاف البسيط في درجات الحرارة فإن هذا كفيلاً بإحداث دورة هوائية صغيرة، وعندما تلامس تيارات الهواء الأسطح الباردة يترسب عليها الصقيع وبعدها تعود التيارات إلى الأسطح الأدفاً قليلاً آخذة معها جزءاً من البخار الرطب، تستمر هذه العمليات طوال الوقت.

وطريقة أخرى يتم فيها تعديل الحرارة ويكون ذلك عن طريق تفاوت الترموستات، وهذا يتحقق عندما يصل الفريزر إلى درجة الحرارة الدنيا المقطرة سلفاً، عندها تقوم الترموستات بقطع عمل وحدة التبريد وعندها تبدأ درجة الحرارة في الارتفاع البطيء حتى تصل إلى درجة حرارة معينة وعندها تقوم الترموستات عادة بتشغيل عمليات التبريد، وهذا النظام يحقق دورة ارتفاع وخفض لدرجات

الحرارة بحيث تدور في نطاق صغير محدد سلفاً.

كما تتقلب درجة الحرارة طبقاً لطريقة استعمال الفريزر فعند فتح الباب يقوم الهواء الساخن بإزاحة الهواء البارد كما أن العبوات الجديدة غير المجمدة تعمل عند وضعها في الفريزر على رفع درجة الحرارة، التأثير العام لكل هذه التغيرات في درجة الحرارة ينحصر في ثقل الثلج من جزءه من الفريزر إلى جزءه آخر.

أكياس وأوراق التغليف:

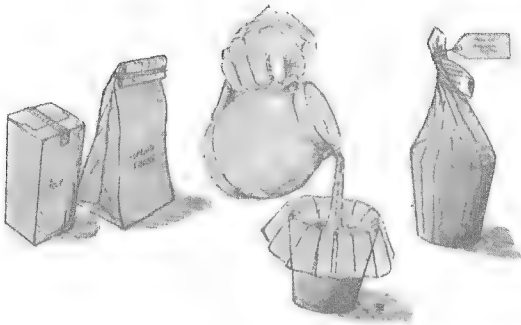
الأكياس البلاستيكية المخصصة لحفظ المواد الغذائية بالفريزر تشابه تماماً أكياس البوليثلين العادية ولكنها تصنع في الواقع من خامات قوية الاحتمال يمكنها مقاومة درجات الحرارة المنخفضة.

وفي أغلب الأحيان تستخدم الأكياس أو أوراق التغليف لمرة واحدة فقط كما تزايد احتمالات الخطورة الناشئة من تلوث الأغذية الذي يحدث عادة عند تمزق أكياس أو أوراق التغليف.

ويفضل في بعض الحالات الخاصة إعادة تغليف المادة الغذائية بأوراق تغليف إضافية مصنعة من أوراق صامدة للشحم أو أكياس النايلون السميكة مما يوفر حماية أكبر لهذه الأغلفة من التمزق.

تستخدم الأوراق في تغليف العبوات غير المنتظمة الشكل مثل اللحوم، السمك، الدواجن، الفطائر، الكيك. حيث أن أوراق التغليف يمكنها تشكيل نفسها بحيث تلتصق تماماً وتتخذ شكل المادة المعبأة الأمر الذي يحقق عزلاً جيداً للمادة الغذائية عن الهواء الخارجي.

استخدم أكياس البوليثلين قوية الاحتمال لتعبئة المواد الغذائية غير المنتظمة الشكل وكذا لتعبئة الفواكه والخضروات بالطريقة الجافة، اجتهد في تعبئة المواد الغذائية المجمدة في أكياس بوليثلين خاصة يمكن إسقاطها مباشرة في الماء المغلي لتسخينها أو استكمال طهيها. ومن المستحسن وضع هذه العبوات معاً في أكياس كبيرة (وذلك ليس فقط لسهولة التمييز ولكن لحمايتها من التلف في الفريزر).



الأكياس المصنعة من البولييثين قوية الاحتمال

يمكن استخدامها بكل سهولة في تجميد السوائل، رتب الأكياس في وضع رأسى داخل العبوات الصلبة ثم صب السوائل داخل الأكياس بكل عناية. احكم غلق الأكياس مع ترك مسافة ٢,٥ سم كمساحة علوية للتهوية، رتب العبوات داخل الفريزر بسرعة واتركها حتى تتجمد وبعدها تنقل من العبوات وترتب الأكياس المجمدة داخل الفريزر.

أوراق الألومنيوم والسلوفان:

السلوفان العادى لا يصلح للاستعمال فى الفريزر ولكن يمكن استخدام السلوفان المانع لتسرب الحرارة الذى يصنع خصيصا للاستعمال فى أغراض التجميد، المطلوب استخدام أوراق التغليف المصنعة لأغراض التجميد ويمكن فى حالات الضرورة استخدام أوراق التغليف المستعملة فى الشئون المنزلية الأخرى بشرط أن يتم التغليف بأوراق مزدوجة. اجتهد فى لف الورقة ملتصقة بالطعام مع الضغط لطرد معظم الهواء، وينصح باستخدام الورق فى تغليف اللحم، السمك، الدواجن، الكيك، الفطائر.

يصلح ورق السلوفان العازل للحرارة فى لف الأطعمة بطريقة الصيدلى «أى

اللف المحكم حول الأطعمة المحفوظة» أما التعبئة في أكياس السلوفان فيجب إعادة إحاطتها من الخارج بخلاف آخر وذلك خوفاً من تمزق ورق السلوفان وتعتبر الأغلفة القماشية أفضل ما يمكن استعماله للإحاطة الخارجية.

أوعية التعبئة:

ينتشر استخدام العبوات الصلبة بطرق مختلفة وأهم الأسباب التي تجعل استخدام مثل هذه العبوات مطلوباً هو شغلها لمساحات صغيرة في الفريزر أما العبوات الغير منتظمة الشكل فتشغل عادة مساحة أكبر بحيث يصعب تراص أمثال هذه العبوات دون ترك مساحة كبيرة خالية.

عبوات البوليثلين الصلبة:

تعتبر أكثر وسائل التعبئة تكلفة، ومن ناحية أخرى فهي صالحة للاستخدام المتكرر بما يخفف من تكاليفها ويجعل استعمالها أمر اقتصادي. وينتشر في الأسواق العديد من عبوات البوليثلين الصلبة، وهذه العبوات تحتاج لدرجات حرارة منخفضة لأقل من 55°C تحت الصفر حتى تظل محتفظة. بروتنتها بينا متوسط درجة الحرارة الفريزر المنزلي تتراوح بين 18°C إلى 25°C وهذه العبوات تقاوم السوائل الساخنة جداً.

والعبوات المزودة بغطاء يمكنها تحقيق عازل جيد للهواء مما يلغى الحاجة لاستخدام شرائط العزل.

تعتبر الأحجام التي تتسع نصف كيلو جرام، $\frac{3}{4}$ كيلوجرام كلها من أنسب الحجمم التي تتوافق مع استعمالات الفريزر المنزلي.

ولما كان استعمال العبوات المزودة بغطاء يحقق عزلاً جيداً للهواء الخارجي، ويحدث أحيانا أن نجد صعوبة في فتح العلبة إلا أنه يمكن علاج هذه المشكلة باستخدام الإبهامين في الضغط على حافة الغطاء من أسفل إلى أعلى مبتدئاً من الجانب الأقرب، استمر في أداء العمل السابق على طول حافة الوعاء حتى تنفرج فتحة صغيرة من الجانب البعيد وبعدها ينفتح الغطاء تماماً وينفصل على العبوة .

تعطى العبوات المصنعة من البوليثين أفضل النتائج مع الأغذية التي يمكن تعبئتها في العبوات البوليثين بحيث تتراص بداخلها في وضع متجاور لا يسمح بوجود فراغات هوائية مثل البسلة على سبيل المثال، كما يصلح أيضاً تعبئتها بالمحاصيل السكرية أو الفواكه المحفوظة بالسكر واللحم المفروم، والشوربة والفطائر والخضروات المهروسة.

وعلى العموم ابحث في الأسواق عن عبوات البوليثين التي تتميز بالصفات الإضافية التالية:

- ١ - يفضل اختيار مجموعة من العلب ذات أحجام متنوعة بحيث يسهل تداخلها معاً عند عدم الحاجة إليها.
 - ٢ - ينصح باختيار العلب التي يمكن وضعها متراسة فوق بعضها في وضع مستقر داخل الفريزر بحيث لا تشغل مساحة أكبر من اللازم.
 - ٣ - أن تكون ذات غطاء محكم يحقق للعبوات عزلًا كاملاً للهواء الخارجي.
 - ٤ - انتخب العبوات سهلة التعبئة ومن خامات يسهل تدوين المعلومات عليها.
- العيب الوحيد في عبوات البوليثين ينحصر في أن بعض الأغذية كاللحم أو عصير البرتقال تترك آثاراً من رائحتها في هذه العبوات وهذه العيوب يمكن التخلص منها بسهولة بمجرد غسل العبوات وهي فارغة بالماء البارد ثم الغسل بمحلول منظف فاتر ثم إعادة الشطف بالماء مرة أخرى ثم تترك مفتوحة في الهواء.

عبوات الكرتون المشمع:

وهذه تنتشر في الأسواق في أشكال وأحجام مختلفة ولكن استعمالها يحتاج لبذل مجهودات أكبر للعناية بها خاصة عند استعمالها لأكثر من مرة، ويجب استخدام شرائط اللصق المخصصة للفريزر لتحقيق عزل كامل لهذه العبوات، وتباع بعض عبوات الكرتون المشمع مبطن من الداخل، وتصلح عبوات الكرتون المشمع المستديرة أو المصنعة على شكل أنابيب لتعبئة الأغذية المهروسة والصلصات والأيس كريم والشوربة ولكنها تشغل مساحة أكبر من المساحة التي تشغلها

عبوات المربعة أو المستطيلة، وبعض العبوات التي تأخذ شكل الأنابيب تكون عادة مزودة بغطاء وهذه تناسب التخزين في الفريزر حيث أنها تشغل مساحات صغيرة.

العبوات الزجاجية:

تعتبر البرطمانات الزجاجية من أفضل وسائل حفظ الفواكه حيث أن هذه الطريقة تضمن تحقيق أكبر قدر ممكن من العزل، ومع ذلك يجب ترك مساحة علوية للتهوية أكبر من المعتاد كي تسمح للتمدد الحادث للأغذية وكذا للانكماش.

عبوات الصفيح:

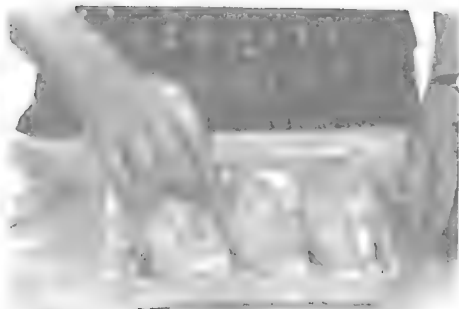
تنتشر في الأسواق عبوات الصفيح التي تستخدم مرة واحدة ثم يلقي بها بعد الاستعمال، ولكن يجب الاحتياط لأنها تصنع بالكامل من معدن قد يجعلها عرضة للصدأ، وتعتبر عبوات الصفيح مربعة الشكل أفضل الأشكال نظرا لصغر المساحة التي تشغلها في الفريزر.

الصواني الورقية:

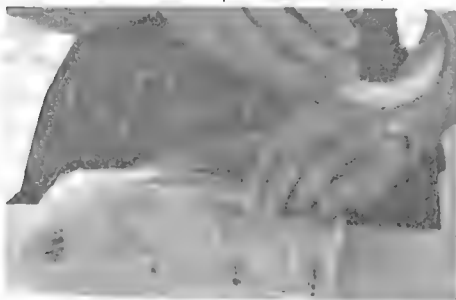
تناسب الصواني الورقية المصنعة من الألومنيوم تعبئة الوجبات الغذائية، الساندويتشات المصنعة من الخبز المحمص، الكيك، وتباع الصواني بأحجام وأشكال مختلفة وهذه الصواني تغلف بطبقتين من أوراق التغليف الرقيقة ثم يحكم إحاطتها بشريط لاصق.

الوسائل المختلفة لتحقيق العزل الكامل عن الهواء الجوي:

الغرض الأساسي من التعبئة هو إحكام عزل المادة الغذائية عن الهواء الخارجي وذلك تمهيدا لحفظ الطعام المجمد في الفريزر، ويوجد العديد من الطرق لأداء هذه الوظيفة كأوراق التغليف الرقيقة التي يمكن إحكام غلقها بواسطة التسخين أما بالنسبة لعبب الكرتون المشعة فتزداد الحاجة لاستخدام شرائط اللصق لإحكام غلقها، أما أكياس البلاستيك فيمكن إحكام غلقها باستعمال سلك رفيع يلتف حول عنق الكيس مرتين أو أكثر وهذا كفيل بتحقيق عزل محكم لأكياس البولييثين، أما الزجاجات فيتم غلقها بإحكام بواسطة الغطاء الحزوني أو الفلين.



تتميز الأوعية الورقية بسهولة الاستخدام وكفاءتها العالية كما أنها تصلح تماماً للتغليف السريع الذي يتم باستخدام ورقة عريضة من البوليثلين تكفي لإحاطة العبوة من جميع الجوانب توفر مساحة من ٧-١٠ سم لتغطية سطح العبوة، ومساحة جانبية حوالى ٥-٧ سم من ورق البوليثلين استخدم طريقة الصيدل في تغليف العبوة



يتم إحكام الغلق والعزل باستخدام شريط لاصق ويتم لصقه إما بالتسخين أو باتباع إحدى الوسائل المبينة بالشرح التالى

الطريقة المثلى لتسخين مادة التغليف:

تعتبر طريقة اللصق بالتسخين واحدة من أهم الطرق المستخدمة لإحكام غلق أوراق السلوفان أو الأوراق البلاستيكية الخفيفة، وهذه الطريقة يمكن تنفيذها بسهولة بالاستعانة بساق حديدية يتم تسخينها وتستخدم في لصق أطراف أوراق التغليف ولكن حاذر من حدوث تلامس مباشر بين الساق الحديدية الساخنة وورق التغليف حتى لا يحترق ويكون ذلك بوضع ورقى التغليف بين قطع من الورق العادى وبعدها مرور القضيبي الساخن على الورق العادى حيث تنتقل الحرارة إلى ورق التغليف الذى يبدأ فى الانصهار وتلتصق أطرافه، ابتعد بالساق المسخن بمجرد تحقيق الالتحام وأترك ورق السلوفان حتى يبرد ويتم الالتصاق.

تسجيل البيانات:

لتحقيق أكبر استفادة ممكنة من المبردات يفضل تسجيل البيانات على كل العبوة، ليس فقط لسهولة التعرف على محتويات ووزن كل عبوة ولكن للاستفادة من استخدام العبوات السابقة وترك الحديثة للاستخدامات التالية بحيث يتم استهلاك العبوات القديمة قبل الحديثة:

العبوات البلاستيكية أو عبوات الكرتون المشبعة تحتاج إلى أقلام شمع للكتابة عليها، كما يمكن استخدام تيكيت لاصق تدون عليه البيانات بالحبر الشبى (لا يصلح الحبر العادى حيث يلمطخ التيكيت داخل الفريزر وتصبح الكتابة غير واضحة).

الطرق المختلفة للتعبئة:

يجب الاعتناء باختيار الطريقة المناسبة للتغليف لأن استخدام الخامات الممتازة لا يكفى وحده لأداء الوظيفة على الوجه الأكمل ولكن يجب أن يتبعها استعمال أفضل وسائل التعبئة بمعنى أن خامة التغليف الممتازة يجب أن يصاحبها استعمال طريقة مناسبة للتعبئة والتغليف.

حقيقة قد تحقق الحامة المستعملة العزل الكامل ولكن إذا لم تستخدم معها وسيلة التغليف المناسبة التي تحقق العزل الكامل في هذه الحالة يمكن للهواء والرطوبة التسرب بسهولة داخل العبوة وتسبب في إتلاف المادة الغذائية.

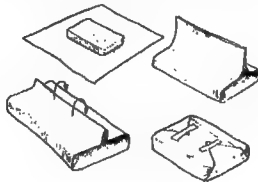
وهناك طريقتان مثاليتان للتعبئة والتغليف الأولى هي ما تم التعارف على تسميتها طريقة الصيدلى والأخرى تم التعارف على تسميتها طريقة الجزار.

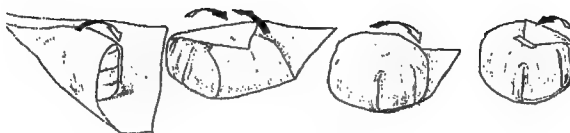
طريقة الصيدلى:

وفيها يتم وضع الطعام في مركز ورقة التغليف بحيث يتيح أمامك الفرصة لتغليف الطعام بحوالى ٧-١٠ سم من أوراق التغليف. وفي هذه الطريقة تطبق الحافتين الطويلتين معا فوق الطعام أطو الحافتين بعرض ٢,٥ سم وبعدها استمر في ثنى وطي الحافتين حتى يلتصقا بالعبوة أضغط جيداً ثم اجتهد في إخراج معظم الجيوب الهوائية وبعدها أطو الجناحين الجانبين على شكل مثلث ثم اثن النهايتين بحيث تقعان أسفل العبوة أحكم الغلق والعزل باستخدام شريط لاصق أو بالتسخين، يمكن تغليف العبوات الهشة أو الرقيقة بطبقة أخرى من الغلاف.

طريقة الجزار:

ضع الطعام على أحد أركان ورقة التغليف وبعدها أطو هذا الركن فوق المادة الغذائية أطو الجانبين الآخرين بحيث يقعان فوق قمة الطعام، الخطوة التالية هي إدارة العبوة بالدفع إلى الأمام حيث يتم تغطيتها بطبقة أو أكثر من ورق التغليف، احكم الغلق بالتسخين أو بشريط لاصق يمكن تغليف العبوات الهشة بأوراق تغليف إضافية.





المساحات العلوية للتهوية:

يحدث عادة تمدد لماء المادة الغذائية عند تجميدها، هذا التمدد يجب وضعه في الاعتبار عند تعبئة المواد الغذائية والغرض الأساسي من ترك المساحة العلوية هو إتاحة الفرصة لتمدد المواد الغذائية بعد تجميدها، والواقع أن ترك مساحة صغيرة لا تكفي للتمدد الحادث الذي قد يؤدي في النهاية إلى تحطيم العبوة والنتيجة المحتملة إزاحة محتوياتها داخل الفريزر، كما أن ترك مساحة علوية أكبر من اللازم يتبعه حدوث فقد للماء.

والواقع أن تحديد هذه المساحة بالقدر المناسب يتحقق بعد تنفيذ عدة تجارب وبعد اكتساب خبرات متعددة تستطيع سيدة المنزل أن تحدد بكل دقة المساحة اللازمة لكل صنف من أصناف المواد الغذائية. ومع ذلك ولحين اكتساب هذه الخبرة فإن ترك مساحة كبيرة يعتبر أفضل بكثير من ترك مساحة صغيرة تنتهي في النهاية بتحطيم العبوة وفقد محتوياتها وفيما يلي جدول صغير يمكن استعماله كدليل تقريبي.

المساحة العلوية لكل ٣ لتر	العبوة
٥ - ٢,٥ سم	عبوة جافة.
٥ - ٤ سم	عبوة رطبة (قمة ضيقة).
٥ - ٢,٥ سم	عبوة رطبة (قمة عريضة).

المحاليل عالية التركيز تجمد عند درجات الحرارة المنخفضة للغاية، وليس عند الدرجة المحددة المضبوطة التي يتجمد عندها الماء العادي (الصفر المئوي)، وهذا يعنى أنه فى الوقت الذى تتحطم فيه زجاجات الماء المتجمد داخل الفريزر (عند درجة الصفر المئوي) فى هذا الوقت يحدث فقط تمدد للمحلول السكرى المركز داخل عنق الزجاجاة وعلى هذا تعتبر العبوات الزجاجية من أنسب الوسائل المستعملة فى تجميد المحاليل السكرية المركزة كمصائر الفواكه.

تعليمات خاصة بالعبوات اليدوية:

أولاً - تغليف المعجنات والفطائر:

لتجميد كميات كبيرة من المعجنات غير المطهية، تمبأ الكميات الأولى على قاعدة عبوات مصنعة من الكرتون ثم تُوضع عليها رقائق معدنية (ورق معدنى) ثم ترص الكميات التالية وتوضع عليها رقيقة معدنية أخرى وهكذا حتى يتكون لديك رصيد كاف من المعجنات. افتح الفريزر وضع الجميع فى كيس من البوليثلين.



ثانياً - تعبئة الفواكه فى محلول سكرى:

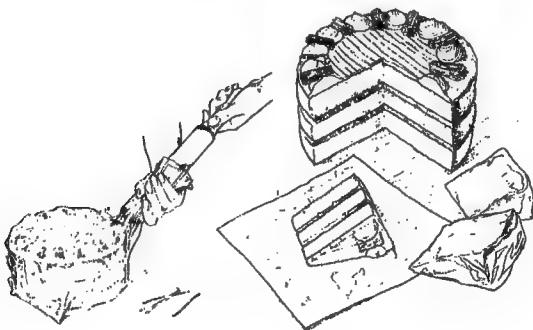
يستحب تجميد الكثير من الفواكه فى محلول سكرى وهذه هى الطريقة المفضلة لدى الكثيرين ويزداد الطلب عليها عن الفواكه المحفوظة بالطريقة الجافة.

ولاشك أن قطع الفواكه العلوية تميل للطفو على سطح المحلول السكرى، وللاحتفاظ بها مغمورة تحت سطح المحلول السكرى اترك المساحة العلوية كالمعتاد ولكن جهز رقيقة معدنية كى توضع بين الفاكهة والغطاء.



التورتات المثلجة:

توضع التورتات غالباً على صينية من الورق الكرتون وعند الرغبة فى تثليجها فى الثلاجة ترفع التورطة جانبا لحين وضع رقيقة معدنية ذات حجم كبير على صينية الكرتون ثم تعاد التورطة عليها حيث تستقر على الرقيقة المعدنية وتغلف التورطة من جميع الجهات وتحفظ فى الثلاجة لحين الاستخدام.



أفضل الوسائل لشغل المساحات بالثلاجة

عندما تكون المساحة الشاغرة في الفريزر ضيقة يمكن تحقيق وفر كبير في المساحة عند الاستعانة بالعبوات المصنعة بقصد توفير المساحة داخل الفريزر. يمكنك استخدام العبوات المربعة أو المستطيلة في الحالات الملحة التي تزداد فيها حاجتك لتوفير المساحة داخل الفريزر، هذه العبوة الضيقة تحقق وفراً كبيراً في المساحة المتاحة ولكن تذكر دائماً أن العبوات الضيقة تعوق عمليات التجميد، كما يجب عند استخدام العبوات المربعة أو المستطيلة أن تترك مساحة صغيرة تسمح بإدخال ولو أصبع واحد حتى يمكنك سحب العبوة المراد استخدامها. وهذه المسافة ضرورية جداً حيث لا يخفى علينا أنه عند تجميد هذه العبوات المتراسة فإنها سرعان ما تلتصق وبعبدا يصعب سحبها بدون استخدام سكين حاد أو أزميل لتكسير الثلج المتراكم.

والعبوات المستديرة تعالج المشكلة السابقة ولكن عندما يكون سطحها العلوي مسطحاً فإنه يمكن ترتيب العديد من العبوات فوقها.

وعلى وجه العموم عند تخصيص $\frac{1}{3}$ المساحة للعبوات الصلبة و $\frac{1}{3}$ المساحة للأكياس أو بقية العبوات الأخرى يعطى تخزيناً اقتصادياً ويتيح الفرصة لتخزين كميات أكبر من العبوات.

وعند وضع توليفة من العبوات المستديرة مع المربعة يوفر مساحات صغيرة بين العبوات مما يسهل عمليات تخليصها من الفريزر عند الرغبة في استعمال بعضها.

في حالة أكياس البلاستيك يتوقف حجم المساحة المهذرة على شكل المادة الغذائية المعبأة في هذه الأكياس. فمثلاً الأكياس المعبأة بالدواجن أو بأكتاف أو فخذ

الحروف تعتبر من العبوات التي تشغل مساحات كبيرة دون فائدة وتسبب في إتلاف جزء كبير من المساحة المتاحة في الفريزر عن العبوات المملوءة بالسلة مثلاً. اصنع نماذج هيكلية (نماذج مقلدة) لاختبار كفاءة الحفامات المستخدمة في التعبئة ولكن عندما يتبين لك ضيق المساحة يجب التفكير على الفور في إرجاء هذه العملية لحين توافر المساحة المناسبة.

والواقع أن التعبئة الجيدة تلعب دوراً هاماً في إنقاذ مساحات ثمينة داخل الفريزر يمكن استخدامها في تخزين مواد غذائية أخرى.

احتفظ دائماً بسجل لتدوين البيانات:

ليس المهم فقط هو تسجيل البيانات بكل دقة على كل عبوة. ولكن الحكمة تقتضي الاحتفاظ بسجل يومي كامل لكل شيء تم وضعه داخل الفريزر، وعند استخدام $\frac{1}{3}$ كمية اللحم المجمدة فعلياً بتدوين ذلك بكل دقة على الفور؛ ذلك لأنه من المستحيل الاحتفاظ بهذه المعلومات في الذاكرة وأن تتذكر باستمرار نوعية الأصناف والمقادير الدقيقة المخزنة داخل الفريزر، وأسهل طريقة وأفضلها هو تسجيل البيانات في لوحة يتم الاحتفاظ بها في مكان مناسب وبمجرد إلقاء نظرة سريعة عليها يمكن معرفة نوع الأغذية وكمياتها وتاريخ وضعها في الفريزر وأين يمكن العثور عليها بسهولة، وأي معلومات أخرى ترى ضرورة إضافتها.

التاريخ	وصف العبوة	رقم العبوة	سلة أو أعلى الرف
١٠ يونيو	مشمش مهروس - عبوة مستديرة.	٣٥	الرابع - يمين
٢ يوليو	بسلة - أكياس بوليثلين خضراء.	٤٢	٢ - المنتصف

استخدام الألوان في التعرف على محتويات العبوة:

لا شك أن قدرة التعرف على محتويات العبوات بمجرد النظر دون الحاجة لقراءة البيانات يسهل كثيرا التقاط الأنصاف المرغوبة، وعلى سبيل المثال عندما تكون جميع العبوات من اللون الأبيض يمكنك بكل بساطة تخصيص كل الوحدات المستديرة لحفظ الفواكه والوحدات المربعة لحفظ الخضروات. هذا التمييز البسيط للعبوات يوفر كثيرا من الوقت الضائع في البحث عن صنف معين في الفريزر. ويمكن أيضاً استخدام شرائط البلاستيك متعددة الألوان في إحكام غلق الأكياس وهذا يمكنك إدراك الصنف المرغوب فيه بمجرد النظر للون الشريط المستخدم في ربط كيس البوليثلين.

ومن الأفكار المفيدة الاحتفاظ بعدد كبير من عبوات البوليثلين الملونة التي تكفي كل عبوة منها لتحضير وجبة واحدة بحيث يتوافر لديك أعداد كبيرة من العبوات الملونة سهلة التمييز - قسم الشفرة الخاصة بالألوان بحيث تتناسب مع احتياجاتك الخاصة... وعلى سبيل المثال يمكنك تخصيص أكياس البوليثلين الحمراء الصغيرة في تعبئة الفواكه بينما يتم تخصيص الأكياس الخضراء لتعبئة الخضروات.... وهكذا.

تساعد العبوات الصغيرة المخزنة داخل كيس واحد (حتى غير المنتظمة الشكل) في تهيئة وتنسيق مساحة التخزين المتاحة بحيث يتم ترتيب جميع المواد الغذائية المخزنة في تناسق واضح... ويرجع السبب في هذه الميزة التي تنفرد بها التعبئة في أكياس إلى قدرتك على تشكيلها في أوضاع مختلفة وفقاً لاحتياجاتك الفعلية، ولعل هذا هو السبب الوحيد الذي يمنح الأكياس الكبيرة الأفضلية والتفوق على عبوات الكرتون.

والمواقع أن تدوين البيانات في جدول يحقق العديد من المنافع ويجب تجهيز البيانات أولاً بأول حتى تتوافر لديك معلومات دقيقة عن كميات وأنواع الخضروات والفواكه المخزنة داخل الفريزر، كما يعطى فكرة واضحة عن كميات الأغذية المطهية والمخزنة بها.

إذابة الجليد عن المواد الغذائية المجمدة

تعتبر القواعد التي تتحكم في عمليات إذابة الثلج من الأمور السهلة ولكنها يجب أن تظل محفورة في ذاكرتك... ومن الأشياء التي تدعو للأسى والحسرة أن تتسبب بنفسك في إتلاف المواد الغذائية المجمدة والتي أنفقت الكثير من الجهد والأموال في سبيل إنجاح عمليات تجميدها بالفریزر بسبب حدوث أخطاء في عمليات إذابة الثلج.

وليس من الضروري إتمام إذابة الثلج بالكامل من المادة الغذائية قبل طهيها والواقع أن معظم الحضروات يمكن طهيها مباشرة عقب خروجها من الفريزر، وأحياناً تحتاج إلى إذابة الثلج جزئياً حتى يسهل تخليص المواد الغذائية من عبواتها أو من أوراق التغليف، ويمكن أداء هذه الوظيفة بوضع العبوات في ماء فاتر لمدة يضع دقائق أو بتركها في درجة حرارة الغرفة العادية لمدة $1\frac{1}{4}$ ساعة، بعض الأطعمة التي تطهى على نار مباشرة قد تحتاج إلى إذابة الثلج قليلاً قبل رفعها على النار.

الأغذية المحتوية على نسبة عالية من السوائل كالشوربة مثلاً يفضل تسخينها بنار مباشرة هادئة مع التحريك من حين لآخر. بقية الأطباق يمكن تسخينها في فرن ساخن أو في القدور المزدوجة (قدر مؤلفة من وعاءين بحيث يستطاع طهي محتويات الوعاء الأعلى بغل الماء في الوعاء الأسفل) ولا يحتاج التسخين في الأفران إلى مراقبة مستمرة ولكنه يستغرق وقتاً أطول، أما التسخين في القدر المزدوجة فيتم بوضع ماء ساخن في القدر الأسفل وترفع الأطعمة بعيداً عن النار بمجرد ذوبان الثلج، ويمكن التقليل بين الفينة والفينة وينصح بعدم التقليل المستمر حتى لا يتلف مذاق المادة الغذائية.

تذكر أن الأطعمة التي تحتاج إلى وقت يزيد عن 3-4 ساعات حتى يتم ذوبان

الثلج تزداد احتمالات تلوثها ولذا يفضل نقلها من الفريزر إلى التلاجة حتى يتم ذوبان الثلج جزئياً ويصدها يتم طهيها بسرعة.

الفواكه:

يمكن التحكم في الخواص النهائية للفواكه المجمدة باستخدام وسائل إذابة الثلج السليمة والصحيحة.. ويمكن تحقيق ذلك بترك الفواكه المجمدة في عبواتها المحكمة العزل مع التقلب لعدة مرات حتى يتم ذوبان الثلج بانتظام في جميع أجزاء العبوة ويتفاوت الوقت اللازم لإتمام العملية بنسب بسيطة طبقاً للطريقة المستخدمة في تعبئة الفواكه والنظام المتبع في إذابة الثلج، وعلى سبيل المثال فإن ذوبان الثلج عن الفواكه المعبأة في محلول سكرى مركز تحتاج لوقت أطول من الفواكه المعبأة في سكر جاف بينما الفواكه المجمدة وغير المحلاة تحتاج إلى وقت أطول من الفواكه المعبأة في محلول سكرى مركز.

ويمكن إذابة ثلج الفواكه المجمدة بثلاث طرق.

١ - نقل الفواكه المجمدة من الفريزر إلى التلاجة وتعتبر الطريقة المثلى لأداء هذه الوظيفة.

٢ - ترك الفواكه المجمدة في درجة حرارة الغرفة العادية.

٣ - عند الحاجة لاستخدام الفاكهة بسرعة فيمكن وضعها في تيار ماء بارد لمدة ٢٠-٤٥ دقيقة مما يعجل من الوقت اللازم لإنهاء العملية.

وبطبيعة الحال يفضل تقديم الفاكهة النيئة وهي مثلجة قليلاً، وفي الحالات التي تلاحظ أنها أصبحت دافئة أكثر من اللازم يفضل إعادتها إلى الفريزر لمدة دقيقة أو دقيقتين وبعدها تقدم وهي مثلجة.

اجتهد في فتح عبوات الفاكهة المجمدة قبل استخدامها مباشرة؛ وذلك لأن الفواكه تفقد الكثير من لونها ومذاقها بمجرد ملامستها للهواء الجوى، عليك إذن بإذابة الثلج عن الفاكهة المجمدة بالقدر الذى تحتاجه فقط، أما الكميات المتبقية

دون استخدام فيجب تسخينها حتى تقترب من نقطة الغليان وذلك لإبطاء نشاط الإنزيمات ثم تبرد وتخزن في التلاجة وينصح بالتغذية بها في أسرع وقت ممكن. أما بالنسبة للفواكه التي يتم تناولها مطهية نذكر ضرورة سحبها من الفريزر في وقت مبكر حتى يتاح لها الزمن المناسب لإذابتها (إلى الوقت الذي يمكن فيه فصل شرائح الفاكهة بسهولة) وبعدها يتم طهيها بالطريقة العادية.

عادة تحتوي الفواكه المجمدة على كميات عصارة تفوق الموجودة بالفاكهة الطازجة؛ ولذلك ينصح عند تجهيز الفاكهة أو أى وجبة أخرى تحتاج إلى تمحيص بالفرن باستخدام جزء صغير من العصير أو بإضافة القليل من دقيق الذرة النشوى لتغليظ قوام العصير الزائد.

يمكن معالجة موضوع تغيير اللون الذي كثيراً ما يحدث للفواكه المجمدة بطرق مختلفة ففي حالة الفواكه غير المسكرة اغمر الفاكهة بسرعة الواحدة تلو الأخرى في محلول سكرى ساخن، ومن جهة أخرى بالنسبة للفاكهة المسكرة فيفضل تقليبها داخل عبواتها حتى يتم التأكد من تشربها بالكامل بالمحلول السكرى أو السكر. تحتاج الفراولة بالذات إلى عناية خاصة حتى يتم نقلها من الفريزر إلى التلاجة لفترة من الزمن يتم بعدها النقل وهي مغطاة بطبقة رقيقة من الثلج حيث يتم تناولها بسرعة، ذلك لأن إذابة الثلج بالكامل عن الفراولة يجعلها معرضة للتلف. الجدول التالى يبين الفترة اللازمة لإذابة الثلج في درجة حرارة الغرفة أو في التلاجة. ويجب إدراك أن عمق العبوة ودرجة الحرارة تعبر عن أهم العوامل المؤثرة في الزمن اللازم لإذابة الثلج.

أما الفواكه التي يتم تناولها نيئة وبدون طهي فهذه تترك حتى يذوب الثلج جزئياً وبحيث تبقى مغلقة بطبقة رقيقة من الثلج.

الفواكه التي تطهى لصنع الفطائر وغيرها تحتاج إلى ذوبان الثلج جزئياً فقط.

وقد تم وضع الجدول التالى بافتراض أن درجة حرارة الغرفة ٢١°م تقريباً وأن المطلوب هو إذابة الثلج بالكامل عن ١/٢ كيلو من الفاكهة المعبأة في عبوات.

الزمن التقريبي اللازم لإذابة الثلج

الفاكهة	في الثلجة	في الغرفة العادية
الفاولة	٦-٧ ساعة	٢-٣ ساعة
المشمش بدون تقشير	٧-٨ ساعة	٣-٤ ساعة
الكريز	٧-٨ ساعة	٣-٤ ساعة
العنب اليناق	٧-٨ ساعة	٣-٤ ساعة
البرقوق	٧-٨ ساعة	٣-٤ ساعة
التين	٧-٨ ساعة	٣-٤ ساعة
عنب	٧-٨ ساعة	٣-٤ ساعة
فصوص جريب فروت	٧-٨ ساعة	٣-٤ ساعة
الحوخ	٧-٨ ساعة	٣-٤ ساعة
الفواكه الناضجة	٧-٨ ساعة	٣,٥-٤ ساعة
شرائح التفاح	٧-٨ ساعة	٣,٥-٤ ساعة
شرائح الكمثرى	٧-٨ ساعة	٣,٥-٤ ساعة
الفواكه المهروسة	٦-٨ ساعة	٢-٤ ساعة
تفاح مهروس	٦-٨ ساعة	٢-٤ ساعة
الأفوكاتو المهروس	٦-٨ ساعة	٢-٤ ساعة
موز مهروس	٦-٨ ساعة	٢-٤ ساعة

الحضروات :

أغلب الخضروات المجمدة تظل محتفظة عند طهيها بنضارتها ومذاقها الطبيعي مما يسهل على ربة البيت تقديم أى نوع من الخضروات في أى وقت على مدار السنة بالكامل.

والواقع أن الخضروات لا تحتاج لإجراء أى عمليات لإذابة الثلج لأن أغلبها يتم طهيها عقب خروجه من الفريزر مباشرة ومع ذلك تظل غالباً محتفظة بمذاقها ولونها الطبيعي. ويستثنى القرنبيط من القاعدة السابقة حيث يلزم تسخينه بحدوه حتى ينوب الثلج بقدر ما يكفى لفصل أجزاء ثمرة القرنبيط قبل إلقتها في الماء المغلي.

يجب إذابة الثلج بالكامل عن كيزان الذرة قبل طهيها ومع ذلك يجب الانتهاء من طهيها بسرعة عقب الانتهاء من ذوبان الثلج مباشرة وإلاّ تعرضت الكيزان للتشيع بالماء أكثر من اللازم.

جنود البنجر تترك مغطاة حتى تمام ذوبان الثلج في درجة حرارة الغرفة العادية ويتم ذلك عادة خلال ٢-٣ ساعة.

جدول الزمن اللازم للذوبان للثلج عن الخضروات

الخضار	في التلاجة	في الغرفة العادية
البنجر الصغير	٩-١٠ ساعة لكل رطل	٢-٣ ساعة
الفلفل	٢٤ ساعة لكل رطل	$1\frac{1}{4}$ ساعة
البطاطس	٦ ساعة لكل رطل	$1\frac{1}{4}$ ساعة

تذكر دائماً عند طهي الخضروات المجمدة أن معظمها تم طهيها جزئياً أثناء إجراء عمليات التبييض التي تعمل على تليين الأنسجة وهذا يعنى أن زمن الطهي في هذه الحالة يتناقص بمقدار $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ الزمن العادي الذي يستغرقه طهي الخضروات الطازجة. اجتهد في طهي كمية الخضروات التي تلزم أفراد العائلة لوجبة واحدة.. عند إذابة الثلج والطهي تفقد أغلب الخضروات معظم فيتامين ج C وجزءاً كبيراً من قيمتها الغذائية.

كيفية طهى الخضروات المجمدة:

أشهر طريقة لطهى الخضروات المجمدة هى تركها تغلى بلطف فى القليل من الماء المغلى، ولكن هذا لا يعنى أن هذه هى الطريقة الوحيدة لطهى الخضروات المجمدة، والطرق الأخرى تشمل التعريض للبخار، أو الوضع فى الأفران، أو التجهيز بطريقة السوتيه، أو بطهيها فى قدور الضغط محكمة الغلق.

طهى البطاطس يكون عادة بتسخينها فى الزيت ببطء حتى يتم إذابة الثلج بالكامل وبعدها ترفع درجة الحرارة حتى يتم الطهى.

معظم الخضروات يمكن طهيها وهى مازالت مجمدة ومع ذلك يفضل إذابة الثلج جزئياً خاصة بالنسبة للخضروات الورقية كالسبانخ وذلك بتركها لمدة تكفى لفصل أوراقها بسهولة قبل طهيها. وبطريقة أخرى تجزأ الخضروات المجمدة إلى مكعبات ذات حجم ٢,٥ سم^٢ قبل تسخينها.

غلى الخضروات المجمدة:

تتوقف كمية الماء اللازمة لطهى الخضروات المجمدة على حجم العبوة. وأفضل كمية هى إضافة ملعقة صغيرة من الملح على $\frac{1}{4}$ لتر ماء تكفى لطهى عبوة مقدارها $\frac{1}{4}$ لتر، ولأشك أن الثلج المتراكم على العبوة يمنحك مقدارا أكبر من الماء (يمكنك الطهى دون إضافة ماء زائد مع الاكتفاء بصهر القليل من السمن فى إناء الطهى مع التغطية وترك الخضروات المجمدة تغلى بلطف فى الماء المنصهر منها).

ضع الماء فى وعاء ضيق مع التأكد من استخدام غطاء محكم الغلق - أضف الملح واستمر فى التسخين حتى يبدأ الماء فى الغليان ضع الخضروات المجمدة فى الماء المغلى مع التغطية بغطاء محكم - اترك الإناء يغلى بمحتوياته لفترة مناسبة من الزمن، قد يكون من الضرورى فى بعض الأحيان اختبار مدى نضج الخضروات بجسها من حين لآخر بشوكة، وبمجرد أن يبدأ الماء فى الغليان عليك بخفض النار، راجع الجدول الذى يلى فهو يبين الزمن اللازم لطهى الأطعمة المختلفة (يبدأ قياس الزمن منذ لحظة

إضافة الخضروات المجمدة وبده غليان الماء) ومع ذلك لا يعتبر هذا الجدول أمراً ملزماً ولكن الزمن يتغير وفقاً لعوامل مختلفة أهمها المزاج الشخصي ودرجة النضج المطلوبة لكل صنف ويتنوع الزمن اللازم لإتمام نضج الأطعمة وفقاً لحجم المادة الغذائية ونوعها.

عند الانتهاء من طهي الأطعمة بالماء المغلي يأتي الوقت المناسب لتصفيتها وضبط كمية الملح والتوابل وبعدها تضاف كمية مناسبة من الزبد أو السمن ثم تقدم في الحال ذلك لأن أي تأخير في تناول المادة الغذائية يتبعه تناقص في القيمة الغذائية.

الجدول التالي يعطى مؤشراً تقريبياً للوقت اللازم لتهيء مختلف المواد الغذائية المجمدة باستعمال طريقة الماء المغلي

نوع الخضار	زمن الطهي بدءاً من وضع الخضروات وعودة الماء للغليان
الخرشوف	٥ دقائق
لوبيا	٨-١٠ دقيقة
الفاصوليا	٧-٨ دقيقة
القرنبيط الصغير «البركولي»	٥-٨ دقيقة
الكرنب	٥-٨ دقيقة
الجزر	٨-١٠ دقيقة
القرنبيط	٨-١٠ دقيقة
كيزان الذرة	٨-١٠ دقيقة (يلزم إذابة الثلج قبل الطهي)
البسلة	٥-٨ دقيقة
السبانخ (مع استخدام الزبد فقط)	٥-٨ دقيقة
اللفت	٨-١٢ دقيقة

استخدام البخار في طهى الخضروات المجمدة:

يجب أولاً إذابة الثلج جزئياً وبذا يمكن فصل وحدات الخضار المجمدة عن بعضها، وبعدما توضع في المبخرة (وعاء لتعرض الخضروات للبخار) فوق ماء يغلي - استخدم الغطاء في إحكام الغلق واستمر في الطهى حتى تمام النضج، يبدأ حساب الزمن اللازم للطهى بدءاً من وضع الخضروات في المبخرة، ويمكنك الاستعانة بالجدول التالى، عقب الانتهاء من طهى الخضروات، تتم التصفية ثم يوضع الملح والفلفل حسب المزاج ثم يقدم على المائدة بسرعة.

تحميص الخضروات المجمدة:

يجب أولاً إذابة الثلج جزئياً وبذا يمكن فصل وحدات الخضار المجمدة عن بعضها ثم توضع في وعاء به القليل من السمن أو الزبد.. يضاف الملح والتوابل حسب المذاق.. وتغطى وتوضع في فرن متوسط الحرارة (١٧٦°م) لمدة ٥ دقائق حتى يتم النضج.

عند استعمال الفرن يمكن تجهيز نوعين مختلفين من الطعام في وقت واحد، في هذه الحالة يزيد الوقت اللازم لطهى الطعام قليلاً.

لشى الذرة يذاب الثلج جزئياً ثم تغطى بطبقة رقيقة من الزبد ثم يضاف الملح وتشوى عند درجة ٢٤٥°م (عند العلامة ٦ في فرن البوتاجاز) لمدة ٢٠ دقيقة.

تجهيز الخضروات المجمدة بطريقة السوتيه (القلي):

استخدام مقلاة مزودة بغطاء، أضف ملعقة كبيرة من السمن أو الزبد لكل ١/٢ كيلوجرام من الخضروات المجمدة (التي سبق أن أذيب منها الثلج جزئياً) التغطية والطهى حتى تلين وبعدها ترفع درجة الحرارة مع التقليب بين الفينة والفينة، يضاف الملح والتوابل ثم تقدم في الحال.

طهى الخضروات المجمدة فى أوانى الضغط:

يذاب الثلج جزئيا من الخضروات المجمدة يضاف $\frac{1}{4}$ لتر من الماء إلى $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من الملح فى إناء الضغط ثم ترفع النار حتى يبدأ الماء فى الغليان - تضاف الخضروات - يوضع الغطاء ويفلق بإحكام ويضبط ضغط الإناء حتى ١٥ رطلاً. يتم إنجاز الطهى بهذه الطريقة بسرعة كبيرة، يضاف الملح والتوابل وتقدم بسرعة. جدول يبين الوقت اللازم لطهى الخضروات المجمدة فى أوانى الضغط.

الخضروات	زمن الطهى عند ارتفاع الضغط إلى ١٥ رطلاً
لوبيا	١ - $1\frac{1}{4}$ دقيقة
القرنبيط الصغير (اليركولى)	٤٥ ثانية
الكرنب	١ دقيقة
المجزر	١ - $1\frac{1}{4}$ دقيقة
القرنبيط	$1\frac{1}{4}$ دقيقة
كيزان النرة	٢ - ٣ دقيقة
البسلة	$1\frac{1}{4}$ دقيقة

السّمك:

تتم إذابة الثلج من السمك (وهو ما يزال مغلفاً بأوراق التغليف) إما فى التلاجة أو بتركه فى درجة حرارة الغرفة العادية، ويتوقف الزمن اللازم لإذابة الثلج على عدة عوامل منها حجم قطع السمك وسمكها وطريقة التعبئة والتغليف، ويحتاج الأمر عادة ما بين ٦ - ١٠ ساعات لإذابة الثلج لكل رطل واحد وذلك عند وضع السمك فى

الثلاجة. أما عند ترك نفس الكمية من السمك في درجة حرارة الغرفة العادية فإن ذوبان الثلج يتم في مدة تتراوح بين ٣ - ٥ ساعات ويجب البدء في طهي السمك بمجرد الانتهاء من ذوبان الثلج.

طهي السمك المجمد:

١ - الشئ: توضع الأسماك بعد الانتهاء من ذوبان الثلج في أوان مغطاة بطبقة رقيقة من السمن أو الزيت.
الأسماك الفيلية أو المجهزة على هيئة شرائح يمكن وضعها في الفرن مباشرة قبل انصهار الثلج.

٢ - القلى: يذاب الثلج جزئياً ثم يقلى في المقلاة بالطريقة العادية.

٣ - المسلووق: يغسل السمك في ماء بارد ثم يوضع في ماء مملح ثم يرفع على النار.

المحار:

تتم إذابة الثلج عن المحارات وهي مغلقة بأصدافها وتستغرق هذه العملية حوالي ٨ ساعات في الثلاجة، ٤ - ٦ ساعات في درجة حرارة الغرفة العادية. عند الرغبة في تناول المحار وهي نيئة تقدم في هذه الحالة وعليها بعض آثار من الثلج. أما محار الأسكلوب فيجب تقديمه بعد الانتهاء من إذابة كل الثلج المتراكم عليه.

الجمبرى:

يترك الجمبرى حتى يتم ذوبان الثلج أو يوضع في ماء يغلي بكمية تكفى لتغطية كل الجمبرى ثم يضاف ملء ملعقة صغيرة من الملح، يرفع على النار حتى يبدأ الماء في الغليان وبعدها تخفض درجة الحرارة ويترك ليغلي ببطء لمدة ٥ دقائق يغطس الجمبرى في إناء عميق مملوء بماء بارد مما يسهل من عملية التقشير فيها بعد.

جدول يبين الوقت اللازم تقريبا لصهر الثلج عن الأسماك

في درجة حرارة الغرفة العادية	في الثلجة	
٣-٥ ساعة/رطل	٦-١٠ ساعة/رطل	الحدوق
٣-٥ ساعة/رطل	٦-١٠ ساعة/رطل	القليوت
٣-٥ ساعة/رطل	٦-١٠	الرنجة
٣-٥	٦-١٠	—
٣-٥	٦-١٠	ماكريل
٣-٥	٦-١٠	سالمون
٣-٥	٦-١٠	سمك موسى
٣-٥	٦-١٠	السلمون المرقط
٣ ساعة	٦-١٠	القد
٤-٦ ساعة	١٠-١٢ ساعة	البلاس
٤-٦ ساعة	٨ ساعة	السرطان
$1\frac{1}{2}$ -٢ ساعة	٨ ساعة	المحار
$2\frac{1}{4}$ -٢ ساعة	٦-٨ ساعة	محار الإسكالوب
	٥ ساعة	الجمبرى
		سمك رنجة مملح أو مدخن

اللحوم:

يمكن طهي بعض أصناف اللحوم وهي مجمدة قبل انصهار الثلج وتعتبر الشرائح الرقيقة أنسب الأنواع على الإطلاق للطهي وهي مجمدة.

تؤكد النظريات الحديثة أن اللحوم تحتفظ بعصائرها الطبيعية بدرجة أكبر عند طهيها وهي مجمدة، ولكن الخطورة تكمن في المظهر الطيب لسطح شريحة اللحم حيث تبدو مكتملة النضج في الوقت الذي يكون مركز الشريحة مازال نيئاً. ونفس هذا الخطر يوجد أيضاً عند محاولة صهر الثلج بوضع شرائح اللحم في ماء يغلي للإسراع في إذابة الثلج، ففي الوقت الذي يتم فيه انصهار الثلج من السطح يكون مركز قطعة اللحم مازال مجمداً والنتيجة النهائية الحصول على قطع من اللحم غير تامة النضج عند طهيها.

وعند وجود ضرورة تحتم الإسراع في شئ قطعة من اللحم المجمدة دون صهر الثلج، في هذه الحالة نحن ننصح ألا تقل فترة وضع اللحم على النار عن $\frac{3}{4}$ الساعة/رطل من اللحم البقري أو لحم الضأن ويفضل في هذه الحالة مراجعة حالة مركز اللحم من حين لآخر للتأكد من انتهاء نضجها على الوجه الأكمل.

ويعتبر نقل اللحوم المجمدة من الفريزر إلى الثلاجة والانتظار لحين انصهار الثلج المتراكمة عليها هي أنسب الطرق لأنه بهذه الطريقة يمكن لقطع اللحم امتصاص جزء كبير من العصير مرة أخرى، ومع ذلك فإنه من الناحية العملية يصعب الانتظار حتى يتم انصهار كل الثلج داخل الثلاجة لما يستغرقه من وقت طويل.

فإن الوقت اللازم للوصول لقطعة لحم مجمدة إلى درجة حرارة 4° م التي تبدأ عندها بلورات الثلج المجمدة في عضلات قطعة اللحم الوصول إلى حد الانصهار التام يستغرق في الثلاجة عادة أربعة أو ستة أضعاف الوقت اللازم للوصول إلى نفس الحالة لقطعة اللحم المجمدة المتروكة لتنصهر في درجة حرارة الغرفة العادية.

صهر الثلج في اللحم البقري أو لحم الضأن:

تنقل وهي معبأة في أكياس البولييثين من الفريزر إلى الثلاجة حيث تترك مخزنة فيها طوال الليل أو تترك وهي مغطاة في المطبخ في درجة حرارة الغرفة العادية للفترة الموضحة بالجدول التالي.

لصهر الثلج في لحم العجول:

تخلص من أوراق التغليف ثم تترك في التلاجة أو توضع في درجة حرارة الغرفة العادية مع الاحتراس من الذباب أو الحشرات (تغطى بشبكة من السلك الرفيع).

الكبد الطازج أو اللحم المطبوخ قبل التجميد:

والذي لا يحتوى على صلصة يتم صهر الثلج لهذه الأنواع بتركها داخل عبواتها المحكمة الغلق.

أما اللحوم المطهية بالغلي البطيء أو الطواجن يمكن صهر الثلج من عليها بنزع أوراق التغليف ثم توضع في طبق مناسب في فرن منخفض الحرارة.

الوقت اللازم لصهر الثلج في أنواع اللحوم المختلفة

في درجة حرارة الغرفة العادية	في التلاجة	
٢ ساعة/رطل	٥ ساعة/ رطل	بقري
٢ ساعة	٥ ساعة/رطل	لحم العجل
٢ ساعة	٥ ساعة/رطل	لحم الضأن
$1\frac{1}{4}$ - ٢ ساعة	٦ ساعة/رطل	سجق
١ - ٢ ساعة	٦ ساعة/رطل	شرائح بسمك ١,٥ سم
٢ - ٣ ساعة	٨ ساعة	شرائح بسمك ٢,٥ سم
٣ - ٤	٨ - ١٠	شرائح أكثر من ٢,٥ سم

في درجة حرارة الغرفة العادية	في التلاجة	
١ ساعة	٥ - ٦	الدواجن:
١ - ١ ¼ ساعة	٦ ساعات	جزأة
١ - ١ ¼ ساعة	٨ - ٩ ساعات	فطائر محشوة بلحم الدواجن
١ - ١ ¼ ساعة	٨ - ٩ ساعات	قلب الخروف
١ - ١ ¼ ساعة	٨ - ٩ ساعات	كلية الضأن
١ - ١ ¼ ساعة	١٠ ساعات	شرائع الكبد
١ - ١ ¼ ساعة	١٠ ساعات	بنكرياس العجل أو الحمل
١ - ١ ¼ ساعة	١٠ - ١٢ ساعة	الكرش
١ - ١ ¼ ساعة	١٠ - ١٢ ساعة	لسان الضأن

الطيور الداجنة:

القواعد الأساسية المتبعة عند صهر الثلج من اللحوم هي نفسها القواعد المستخدمة في حالة الطيور الداجنة فيما عدا بعض الاختلافات الجوهرية نقرها فيما يلي:

الوقت اللازم لصهر الثلج المتراكم على طائر كبير يكون عادة كبيراً خاصة عند تركه في التلاجة ولتوفير الوقت يكون من الأفضل التخلص من أوراق التغليف ثم يوضع الطائر في التلاجة حتى يصبح لدينا وللإسراع قليلاً في العملية يغمر الطائر وهو معبأ داخل عبوته المحكمة الغلق في ماء بارد. كرر العملية السابقة عدة مرات مع تغيير الماء في كل مرة ثم يعاد الطائر إلى التلاجة.

توجد طريقة أخرى تبدأ أولى خطواتها بترك الطائر داخل عبوته محكمة الغلق داخل التلاجة حتى ينصهر الثلج جزئياً ويعدّها توضع في ماء بارد.

الزمن اللازم لصهر الثلج عن الطيور الكاملة

دواجن ٤ رطل أو أكثر	١ - ١ ¼ يوم
دواجن أقل من ٤ رطل	١٢ - ١٦ ساعة
بط ٣ - ٥ رطل	١ - ١ ¼ يوم
أوز ٤ - ١٤ رطل	١ - ٢ يوم
ديك رومي ١٨ رطل فأكثر	٢ - ٣ يوم
ديك رومي أقل من ١٨ رطل	١ - ٢ يوم

لصهر الثلج عن أجزاء من الطيور الداجنة:

تخلص أولاً من أوراق التعبئة. باعد بين أجزاء الطائر المختلفة حتى يصل الهواء إلى مختلف الأجزاء، تترك في التلاجة حتى ينصهر الثلج (يستغرق حوالى ٣ - ٩ ساعة وفقاً لحجم الأجزاء) عند الرغبة في طهى هذه الأجزاء توضع في ماء يغلى ببطء، ويمكن وضعها وهي مجمدة دون الحاجة لصهر الثلج.

صهر الثلج عن الطيور الداجنة المجمدة:

يمكن صهر الثلج المتراكم على الطيور المجمدة المطهية (بدون صلصة) بنقلها وهي مغلقة من الفريزر إلى التلاجة.

أما الطيور الداجنة المجمدة المطهية وبها صلصة فيمكن صهرها جزئياً لتخليصها بسهولة من أوراق التغليف وبعدها تنقل إلى إناء ثم توضع في فرن (٢٠٠°م) عند العلامة ٦ في فرن البوتاجاز أو ترفع على نار الموقد مبتدئاً أولاً بدرجة حرارة منخفضة (للاسراع في صهر الثلج جزئياً، اغمر العبوة بمحتوياتها في ماء ساخن وبعدها يمكن التخلص من الأغلفة المحيطة).

الكيك - المعجنات - البسكويت - الفطائر - الجاتوهات: الجاتوهات والكيك:

يمكن ترك الجاتوهات والكيك وهي مغلفة لحين ذوبان الثلج جزئياً ويستثنى من ذلك الجاتوهات المغطاة بطبقة من الكريمة فهذه يجب نزع أوراق التغليف المحيطة بها للحفاظ على مظهرها الخارجى؛ ذلك لأنه عند تركها مغلفة لحين الانتهاء من انصهار الثلج بها فمن المحتمل أن يحدث تشويه لطبقة الكريمة السطحية عند نزع أوراق التغليف.

يتوقف زمن انصهار الثلج على نوع الجاتوه والكيك وعلى حجم القطعة وسمكها

قطع جاتوه بسمك ٢٠ سم	
طبقة واحدة غير مغطاه بكريم	١ - ١ ¼ ساعة
٢ طبقة - ١,٢٥ سم كريمة	٢ ساعة
٢ طبقة - ٥ سم كريمة	١ - ١ ½ ساعة

الكعكة الملائكية (كعكة رقيقة بيضاء تصنع من الدقيق والسكر وبياض البيض).
الكعكة الإسفنجية:

كعكة كاملة	٣ - ٤ ساعة
قطع صغيرة	١ ¼ ساعة

الكعكة الكوبية (كعكة مخبوزة في قالب كوبى الشكل) ١٢ - ٢٥ دقيقة.

المعجنات أو الفطائر:

عند الرغبة في تقديم الفطائر أو المعجنات المجمدة على حالة ساخنة توضع هذه الفطائر في مركز فرن ساخن (٢٠٠°م) أدر مفتاح البوتاجاز حتى العلامة ٦ لمدة تتراوح ما بين ٣٠ - ٤٠ دقيقة.

أما الفطائر الصغيرة فيجب أولا التخلص من أوراق التغليف ثم توضع في الفرن لمدة ١٠ - ١٥ دقيقة مع استخدام نفس درجات الحرارة السابقة.

عادة لا يصهر الثلج عن الفطائر النيئة (غير المطهية) قبل خبزها في الفرن ولكن يجب أولا التخلص من أوراق التغليف وبعدها تصنع بعض الثقوب في قمة الكعكة ثم توضع في فرن ساخن (٢٠٠° م) حتى يجمد سطح الفطيرة وهذا يستغرق عادة $\frac{1}{2}$ ساعة أكثر من الوقت اللازم لحبز الفطائر غير المجمدة. عند بقاء حشو الكعكة ثابتا داخل الفطيرة أثناء خبزها بالفرن فهذا يعنى أن درجة حرارة الفرن مناسبة تماما لإتمام عملية الخبز.

الفطائر المطهية بغرض تقديمها باردة يمكن صهر ما عليها من ثلج بإبقائها في التلاجة أو درجة حرارة الغرفة العادية.

الفطائر ذات سمك ٢٠ سم ينصهر ما عليها من ثلج في درجة حرارة الغرفة العادية خلال $1\frac{1}{4}$ - ٢ ساعة.

البسكويت:

عند تقديم البسكويت المخبوز المجمد يجب صهر الثلج في درجة حرارة الغرفة العادية وهو مغلف أو داخل عبواته.

ينصهر الثلج عن البسكويت الرقيق خلال ١٥ - ٣٠ دقيقة وعند الحاجة لكمية بسيطة فقط يمكن تناول احتياجاتك من العبوة ثم غلفها بأوراق تغليف أخرى حديثة قبل تركها حتى ينصهر الثلج وبعدها يعاد البسكويت المتبقى إلى الفريزر. بالنسبة لعجينة البسكويت النيئة تنقل العجينة من الفريزر إلى التلاجة وتترك بها حتى ينصهر الثلج جزئيا ويصبح من الممكن تجهيز العجينة على هيئة شرائع وبعدها يجهز بالطريقة العادية وتستغرق عملية الخبز في هذه الحالة مدة أطول قليلا من المدة التي تحتاجها العجينة الطازجة.

أصناف أخرى:

عندما تتوافر لديك عبوات جاهزة مجمدة من البيض ومغززة بفرض استخدامها فيها بعد في تجهيز أصناف متنوعة من الحلوى أو خلطها مع عجائن خاصة بتحضير الفطائر، يجب في هذه الحالة التأكد من سحب العبوة المطلوبة بفرض إذابة الثلج الذي يتم بواحدة من الطرق الثلاثة التالية، ترك العبوة في التلاجة لحين انصهار ما عليها من ثلج، أو تركها في جو الغرفة العادي، أو وضعها تحت تيار من الماء البارد، وبعد الانتهاء من إذابة الثلج يمكن استعمال هذا البيض بأمان ويعامل نفس معاملة البيض الطازج والجدول التالي يساعد ربة البيت في تقدير احتياجاتها من البيض.

١٠ بيضات كاملة تعادل $\frac{1}{4}$ لتر تقريبا

٢٤ صفار بيضة كبيرة يعادل $\frac{1}{4}$ لتر تقريبا

صفارة بيضة واحدا = ملء ٢ معلقة كبيرة من صفار البيض المنصهر مذاب من عليه الثلج)

بيضة كاملة = ملء ٣ معلقة كبيرة من البيض المنصهر.

منتجات أخرى تشتمل على ألبان أو بيض:

يفضل إذابة الثلج عن المواد الغذائية المحتوية على كميات كبيرة من الزبد، اللبن، الجبن، القشدة عن طريق نقلها من الفريزر إلى التلاجة.

الزمن التقريبي اللازم لإذابة الثلج عن المواد الغذائية
المشتملة على منتجات الألبان والبيض وخلافه

في الثلاجة	في جو الغرفة العادي	
١٠ - ١٢ ساعة	$1\frac{1}{4}$ ساعة	البيض كامل
١٨ - ٢٠ ساعة	$1\frac{1}{4}$ ساعة	صفار البيض
٨ ساعة	$1\frac{1}{4}$ ساعة	القشدة
٨ ساعة	٢ - ٣ ساعة	الجبن
٢ ساعة	٣٠ دقيقة	الزبد
١٨ - ٢٠ ساعة	$1\frac{1}{4}$ ساعة	اللبن

الحبـز والساندويتشات:

عجينة الحبـز:

تحتاج عجائن الحبـز لمدة تتراوح ما بين ٥ - ٦ ساعات لإذابة ما عليها من ثلج وذلك في درجة حرارة الغرفة العادية وتنفيذ هذا الأمر يحتاج إلى ليلة كاملة عند وضعها في الثلاجة لا تترك العجينة في درجة حرارة الغرفة العادية وإلا تعرضت للتلف، ويجب ترك العجينة لينصهر ما عليها من ثلج وهي معبأة في عبواتها من البولثيين وإلا تعرضت قشرة العجينة للتلف ولكن يفضل فتح العبوة أولاً ثم يعاد ربطها برباط غير محكم الغلق مع تحريك الرباط إلى أعلى قليلاً لإتاحة مساحة أكبر تسمح بتمدد العجينة أثناء فترة ذوبان الثلج.

الحبـز المخبـوز:

اترك الحبـز المخبـوز داخل عبواته من أكياس البولثيين محكمة الغلق حتى يتم

صهر الثلج في درجة حرارة الغرفة العادية أو يترك طوال الليل داخل الثلاجة. للاحتفاظ بالسطح المتفضع لقشرة الرغيف تخلص من أوراق التغليف بعد إتمام ذوبان الثلج ثم ضع الحبز في فرن ساخن (٢٠٠°م) بإدارة مفتاح فرن البوتاجاز حتى العلامة ٦ وذلك لمدة ٥-١٠ دقائق، يمكن إذابة الثلج المتراكم على الشرائح الرقيقة من الحبز بوضعها في التوستر أو أسفل الشواية مع استخدام درجة الحرارة المنخفضة لمدة زمنية قصيرة.

الساندويتشات:

يتوقف الزمن اللازم لإذابة ثلج الساندويتشات على سمك شرائح الحبز ونوع الحشو وسمكه ولكن الساندويتشات المعبأة في أكياس البوليثلين أو المغلفة بأوراق تغليف مختلفة تحتاج عادة إلى $2\frac{1}{4}$ إلى ٣ ساعات حتى يذوب ما عليها من ثلج في درجة حرارة الغرفة العادية.

يمكن صهر ثلج الساندويتشات في الثلاجة خلال ١-٢ ساعة كما يمكن التخلص من أوراق التغليف ثم تترك الساندويتشات في جو الغرفة العادي حيث ينصهر ما عليها من ثلج خلال ١٥-٢٠ دقيقة.

جدول يبين الزمن التقريبي لإذابة الثلج عن الساندويتشات

في الثلاجة	في جو الغرفة العادي	
طوال الليل	٥ - ٦ ساعة	عجينة خبز نيئة
طوال الليل	٢ - ٣ ساعة	خبز مخبوز
طوال الليل	١ ساعة	الحبز الغينو (أصابع)

الشوربة والصلصة:

يذاب الثلج المتراكم على الشوربة العادية بوضعها على نار هادئة، ومن جهة

أخرى يذاب الثلج عن الشورية الدسمة بوضعها على القدر المزدوجة (قدر مؤلف من وعاءين بحيث يستطاع طهى محتويات الوعاء العلوى بغلى الماء فى الوعاء السفلى مع التقليب بشدة حتى يتم امتزاج محتوياتها
يذاب الثلج عن جميع أنواع الصلصات بنفس الطرق المتبعة مع الشورية العادية.

الفواكه المهروسة والعصائر:

يتبع مع الفواكه المهروسة والعصائر نفس الطرق الثلاثة المستعملة مع الفواكة
نلخصها قىما يلى:

الطريقة الأولى الاحتفاظ بها داخل التلاجة لحين إتمام ذوبان الثلج وهى تعطى أفضل النتائج والطريقة الثانية تركها فى درجة حرارة الغرفة العادية الطريقة الثالثة فيمكن اتباعها عند شدة الحاجة للانهاء من هذه العملية بسرعة كبيرة وفيها يتم تعريض الفاكهة المهروسة لتيار ماء جار بارد لعدة دقائق، لا تحاول فتح العبوة إلا عند اليله فى استخدام محتوياتها واجتهد فى إذابة الكمية التى تحتاجها فقط ولهذا السبب يفضل تعبئة الفواكة المهروسة أو العصائر فى عبوات صغيرة تكفى كل واحدة منها لتحضير وجبة كاملة.

جدول الزمن التقريبي لإذابة الثلج عن الفواكة المهروسة المجمدة أو العصائر

فى جو الغرفة العادى	فى التلاجة	
٢ - ٤ ساعات	٦ - ٨ ساعات	تفاح مهروس
٢ - ٤ ساعات	٦ - ٨ ساعات	أفوكاتو مهروس
٢ - ٤ ساعات	٦ - ٨ ساعات	موز مهروس

أما العصائر المجمدة فتحتاج إلى ٢-٣ ساعات فى جو الغرفة العادى، ٤-٦ فى التلاجة حتى يذوب ما عليها من ثلج.

الظروف التي يسمح فيها بإعادة التجميد:

يطبق الجدول التالي فقط في الأطعمة التي تم إذابتها جزئياً بحيث تظل كمية من بلورات الثلج الرقيقة داخل كل أجزاء الطعام الأمر الذي يضمن أكبر قدر ممكن من الأمان ويحقق في نفس الوقت الشروط اللازمة لحماية الأطعمة من التلوث.

أما في الحالات التي تترك فيها الأطعمة لمدة طويلة بعد إتمام ذوبان الثلج فإنها لا تصلح في جميع الأحوال لإعادة التجميد.

الصلاحية لإعادة التجميد

أولاً: أطعمة مجمدة نيئة

نعم

فواكه

نعم ولكن هناك خوف من حدوث تلف للطعم وحدث انفصال لمكونات العصير.

عصائر فواكه أمهروسة

نعم

الحضروات

نعم

اللحوم

نعم ولكن عند حدوث أي تغيير في الرائحة يجب إهمال هذه الكمية وعدم استخدامها على الإطلاق.

الكبد والقوانص والبنكرياس والكلية وخلافه

نعم ولكن عند حدوث أي تغيير في الرائحة يجب إهمال هذه الكمية وعدم استخدامها على الإطلاق.

الطيور الداجنة

نعم ولكن عند حدوث أي تغيير في الرائحة يجب إهمال هذه الكمية وعدم استخدامها على الإطلاق.

السمك

ثانيا: أطعمة مطبوخة

لحم - دواجن - سمك فطائر

أطباق جاهزة مثل الطواجن

الشوربة

فطائر الفاكهة

القشدة

لا

لا

لا

نعم

نعم ولكن هناك احتمال حدوث
تأثيرات مختلفة على الخليط، وفي هذه
الحالة يستحسن إعادة خفق القشدة
لمرة أو اثنتين أثناء فترة إعادة
التجميد.

الاشتراطات الواجب مراعاتها عند الرغبة في إعادة التجميد:

هناك آراء مختلفة حول هذا الموضوع وفي كل الحالات يفضل التغذية في أسرع
وقت ممكن بالأطعمة التي تم صهر الثلج المتراكم عليها، ولا ننصح بإعادة التجميد
إلا في حالات الضرورة القصوى وفي كل الأحوال لا تحاول إعادة تجميد الأطعمة
التي تم إذابة الثلج بها بوضعها في درجات حرارة الغرفة العادية لأى سبب من
الأسباب.

والواقع أنه عند تجميد المادة الغذائية داخل الفريزر يحدث توقف لنشاط
البكتيريا ولكنها لا تقتل وهذا يعنى أنها تظل في حالة كمون لحين البدء في إذابة الثلج
وعندها تبدأ البكتيريا في النمو والتكاثر من جديد.

ولهذه الأسباب يجب أن نضع دائماً نصب أعيننا العوامل التالية عند التفكير في
إعادة تجميد الأطعمة:

١ - من المعلومات السابقة فإنه يجب عند التفكير في إعادة تجميد الأطعمة أن نتأكد
أولاً من مدى نقاء الأطعمة المنتخبة ومدى تطبيق الاشتراطات الصحية عليها
أثناء عمليات تعبئتها وتخزينها داخل الفريزر ثم أثناء إجراء عمليات إذابة

الثلج حتى يطمئن قلبك من خلوها لأقصى قدر ممكن من البكتريا في هذه الحالة وتحت هذه الظروف فقط يمكنك إعادة تجميدها مرة أخرى.

٢ - العامل الثاني هو طول المدة التي تركت فيها الأطعمة بعد إذابة الثلج سواء بالكامل أو جزئياً قبل إعادة تجميدها مرة أخرى.... راجع الجداول السابقة.

ونصيحة أخرى فإن كل التجارب السابقة تنصح بعدم إعادة تجميد الأطعمة مرة أخرى، والواقع أن هذه أفضل نصيحة يجب اتباعها.... وعلى أى حال يرجع القول الفاصل في هذا الموضوع لقرارك الشخصى ولكننا نكرر النصيحة بعدم المخاطرة وإجراء هذه التجربة.

ونقطة أخرى يجب إثارتها والاهتمام بمضمونها نلخصها فيما يلي.... أى أطباق مطهية أو مصنعة من لحوم نيئة مجمدة يمكن تجميدها بأمان طالما اتخذت كل وسائل الأمان والشروط الصحية عند تجميد اللحوم النيئة.

ملحوظة أخيرة: تم إعداد بيانات الجدول السابق والخاص بإعادة التجميد مع افتراض أن كل الأطعمة تم تجميدها بأفضل الطرق مع تطبيق كل الشروط الصحية المناسبة.

الفهرست

الباب الأول أسباب التسمم الغذائي

صفحة	
٥	* البكتيريا
٩	* المتطلبات الأساسية لنمو البكتيريا المسببة لإتلاف الطعام
١٣	* التسمم الغذائي
١٨	* البكتيريا الممرضة
٢٨	* أشهر أنواع البكتيريا المسببة للتسمم الغذائي
٣٣	* النظافة الشخصية والقواعد الأساسية للمطبخ الصحى
٤٧	* السيطرة على نمو البكتيريا
٥٤	* أغذية سهلة التورط فى حوادث التسمم الغذائى
٦١	* عمليات الغسيل
٧١	* التصميم الحديث للمطبخ
٧٥	* حشرات المطبخ
٨٠	* امراض أخرى تنتشر بواسطة الطعام

الباب الثانى المُجمّعات أو الديب فريزر

٨٧	* حقائق حول التجميد
٩٩	* أنسب الطرق لاختيار وتركيب الجهاز

٢٥١

١٠٧ الأجهزة	* حوار مفتوح حول موضوع الضوضاء الضارة الصادرة من بعض
١١٦ إعداد المواد الغذائية للتجميد	* إعداد المواد الغذائية للتجميد
١٢٦ الأسماك	* الأسماك
١٣٢ اللحوم	* اللحوم
١٦٤ الخضروات	* الخضروات
١٨٤ منتجات الألبان والبيض	* منتجات الألبان والبيض
٢٠٨ تعبئة وتخزين الأطعمة في الفريزر	* تعبئة وتخزين الأطعمة في الفريزر
٢٢٣ أفضل الوسائل لشغل المساحات بالتلاجة	* أفضل الوسائل لشغل المساحات بالتلاجة
٢٢٦ إذابة الجليد عن المواد الغذائية المجمدة	* إذابة الجليد عن المواد الغذائية المجمدة

١٩٩٩/١٦١٥٥	رقم الإيداع
ISBN 977-02-5925-X	الترقيم الدولي

١/٩٩/٨٩

طبع بمطابع دار المعارف (ج . م . ع .)



دارالمعارف

٠٢٥٣٩/١/٠١

